

## SFP6604WSPNR



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Kombi Buhar
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709276096



### Estetik

Estetik	Dolce Stil Novo	Cam tipi	Eclipse
Renk	Siyah	Kapı	Tam cam
Son işlemler	Parlak	Kulp	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Kulp Rengi	Siyah
Bileşen kaplaması	Bakır	Logo	Applied
Malzeme	Cam		

### Kumandalar



Ekran adı	VivoScreen	Ekran dillerinin sayısı	11
Görüntü teknolojisi	TFT	Ekran dilleri	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrol ayarı	Tam dokunmatik		

### Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	15
Otomatik programlar	53
Buhar destekli seviyeler	3
Özelleştirilebilir tarifler	64





### Geleneksel pişirme fonksiyonları

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Turbo	 Eco	 Büyük ızgara
 Fanlı ızgara (büyük)	 Temel	 Dairesel + alt
 Pizza		







### Atımlı buharlı pişirme fonksiyonları

 Fan destekli	 Dairesel	 Dairesel + Alt
 Turbo	 Fan ızgara	

### Diğer Buhar fonksiyonları

 Hazne temizliği	 Su çıkışı	 Su girişi
 Kireç çözme		

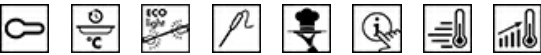
### Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme	 Ağırlığa göre buz çözme	 Mayalama
 Sıcak tutma	 Tabak rafı/ısıtıcı	 Şabat

### Temizleme fonksiyonları

 Pirroliz
---

## Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu
Dakika sayacı	Evet
Timer	3
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet
Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarları, Dijital saat ekranı, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar
Prob termometre ile pişirme	Evet
Akıllı pişirme	Evet

Showroom demo seçeneği	Evet
Demo öğretici modu	Evet
Dokunmatik kılavuz	Evet
Kronoloji	Evet, kullanılan son 10 fonksiyon
Hızlı ön ısıtma	Evet
Anında GO	Evet

## Teknik özellikler



<b>Capacity (Lt)</b>	70 l	<b>Kapı açma tipi</b>	Standart açılma
<b>Minimum Sıcaklık</b>	30 °C	<b>Kapı</b>	Soğuk
<b>Maksimum sıcaklık</b>	280 °C	<b>Çıkarılabilir kapı</b>	Evet
<b>Raf sayısı</b>	5	<b>Tamamı camlı iç kapı</b>	Evet
<b>Fan sayısı</b>	1	<b>Çıkarılabilir iç kapı</b>	Evet
<b>Lamba sayısı</b>	2	<b>Kapı camlarının toplam sayısı</b>	4
<b>Lamba tipi</b>	Halojen	<b>Yavaş Kapanan menteşeler</b>	Evet
<b>Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba</b>	Evet	<b>Soğutma sistemi</b>	Teğetsel
<b>Lamba gücü</b>	40 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Kapı açıldığında yanar</b>	Evet	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Yes
<b>Alt ısıtma elemanı gücü</b>	1200 W	<b>Piroliz Sırasında Kapı Kilidi</b>	Evet
<b>Üst ısıtma elemanı - Güç</b>	1000 W	<b>Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Izgara elemanı - güç</b>	1700 W	<b>Sıcaklık kontrolü</b>	Elektronik
<b>Büyük izgara - Güç</b>	2700 W	<b>Boşluk malzemesi</b>	Ever clean Emaye
<b>Dairesel ısıtma elemanı - Güç</b>	2000 W	<b>Su yüklemesi</b>	Doldur ve Gizle, otomatik
<b>Kapı açıldığında ısıtma beklemede</b>	Evet	<b>Tank kapasitesi</b>	160 ml

## Performans / Enerji Etiketi



<b>Enerji verimliliği sınıfı</b>	A+	<b>Hava konveksiyonunda enerji tüketimi</b>	2.45 MJ
<b>Boşluğun net hacmi</b>	70 l	<b>Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi</b>	0.68 kWh
<b>Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi</b>	1.09 kWh	<b>Boşluk sayısı</b>	1
<b>Konvansiyonel modda enerji tüketimi</b>	3.92 MJ	<b>Enerji verimliliği endeksi</b>	81 %

## Tedarike Dahil Aksesuarlar



<b>Arka ve yan durdurmalı raf</b>	2	<b>Yerleştirilecek izgara</b>	1
<b>Emaye tepsi (20 mm)</b>	1	<b>Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir</b>	1
<b>Emaye derin tepsi (40 mm)</b>	1	<b>Sıcaklık probu</b>	Evet, tek nokta

## Elektrik Bağlantısı

<b>Voltaj</b>	220-240 V	<b>Nominal güç</b>	3000 W
<b>Fiş</b>	Hayır	<b>Frekans (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Akım</b>	13 A	<b>Güç kaynağı kablo uzunluğu</b>	115 cm



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



### GTP

\*\* Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) \*\* Çekme çıkarma: 300 mm  
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik  
AISI 430



### PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



### PR3845X

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik.  
Daha fazla fırının mobilya montajı için kapak



### BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



### GTT

\*\* Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) \*\* Çıkarma: 433 mm  
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik  
AISI 430



### PR3845N

Sütuna daha fazla fırın kurulduğunda mobilyalar için siyah kapak









































### STONE2

Tutamakları olmayan dikdörtgen pizza taşı, 45cm ve 60cm genişlikteki fırınlar için uygundur. Ebatlar G42 x Y1,8 x D37,5cm. Tipik bir odun fırınıyla aynı sonuçlara sahip pizzalar pişirmek için idealdir. Ayrıca ekme, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



## Symbols glossary

	Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.		A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
	Kombine buhar: fırınlar, buharlı fırın veya geleneksel fırın olarak kullanılabilir veya alternatif olarak iki yöntem birleştirilebilir.		Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
	Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.		Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir.
	Kireç çözme işlevi: Tanktaki fazla kireçtaşı birikintilerini gidermek ve ürünün düzgün çalışmasını sağlamak için gereklidir. Bu işlemi gerçekleştirme ihtiyacı, ürünün kendisi tarafından belirtilir.		Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
	Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.		Elektrik
	Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.		Taze Touch: Çoğu Smeg fırınının "soğuk kapısı" vardır. Teğet soğutma ve içten ısı yansıtan camların kombinasyonu sayesinde kapı dış yüzeyindeki sıcaklık 50 ° C'nin altında tutulur. Bu sistem güvenlik sağlamanın yanı sıra mobilyanın yan taraflarını fırın tarafından aşırı ısınmadan korur.
	Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygundur.		Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.
	Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.		Alt ögeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.
	Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.		ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.

-  Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
-  Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
-  Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.
-  Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmek hamurunun pişirmenin başlangıcında daha da gerilmesine izin vererek, havalandırılmış ve hafif dokulu bir hamur oluşturur. Pişirme işleminin geri kalan kısmı, imza kabuğunun oluşmasına izin verir.
-  Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmek hamurunun pişirmenin başlangıcında daha da gerilmesine izin vererek, havalandırılmış ve hafif dokulu bir hamur oluşturur. Pişirme işleminin geri kalan kısmı, imza kabuğunun oluşmasına izin verir.
-  Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  Piroolitik: Piroolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.
-  Sıcaklık probu ile pişirme: Prob tarafından tespit edilen sıcaklığı görüntülemek ve yemeğin ulaşması gereken bir hedef sıcaklık ayarlamak mümkündür. Yemeğin çekirdeği istenilen sıcaklığa ulaştığında pişirme durur.
-  Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.
-  Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizlolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Buhar destekli ızgaralı fan: Mükemmel kavrulmuş et kızartması oluşturmak için. Ekstra nem, etin sulu ve yumuşak kalmasını sağlarken ısı
-  Dairesel + buhar destekli alt elemanı: Turta ve kişileri yeniden ısıtmak için idealdir. Bu işlev, tabanı yeniden gevrekleştirirken, pişirme odasındaki ek nem nedeniyle doldurma kurumaz.
-  Buhar destekli turbo: Mükemmel kavrulmuş et kızartması oluşturmak için. Ekstra nem etin sulu ve yumuşak kalmasını sağlarken, turbo fonksiyonundan gelen ısı bildiğimiz ve sevdiğimiz karamelize tatları yaratır.
-  İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
-  Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
-  Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.
-  40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin
-  Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor



Dokunmatik kılavuz: Herhangi bir sembolü 3 saniye basılı tutarak işlevi hakkında bilgi alabilirsiniz.



AKILLI BUHAR fırını, aralarından seçim yapabileceğiniz 3 seviyeli buhar ve 5 BUHAR DESTEKLİ pişirme işlevi sunar. Su, pişirmeden önce otomatik bir yükleme borusu aracılığıyla fırına yüklenir ve dışarıdan buhar üretilir ve doğrudan boşluğa verilir. Fırın, istenen pişirme için gerekli olan su miktarını 160 ml'ye kadar hesaplar ve buhar, ayara göre pişirme sırasında açılıp kapanarak otomatik olarak fırına verilir.



Wi-Fi bağlantılı cihazlar. SmegConnect Uygulaması aracılığıyla, akıllı telefon ve tablet (iOS ve Android) aracılığıyla cihazları izlemek ve uzaktan kontrol etmek mümkündür.



Cihazın en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, tank temizliğinin yaklaşık 2-3 ayda bir yapılması önerilir.



Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Wi-Fi bağlantısı



Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Akıllı Pişirme Sistemi: Mükemmel pişirme için yiyeceğin türünü, ağırlığını ve pişirme sıcaklığını seçmek yeterlidir: diğer ayarlar otomatik olarak kurulacaktır.



Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.



Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.



Dokunmatik kumandalar: Kullanımı kolay dokunmatik kumandalar, cihazın bir tuşa dokunarak programlanmasını sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



...