SFP6604WSPNR



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme 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

Pişirme 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 Izgara

Diğer Buhar fonksiyonları

- Hazne temizliği
- Su çıkışı
- Su girişi
- Kireç çözme

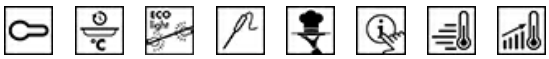
Diğer fonksiyonlar

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

Temizleme fonksiyonları

- Piroliz

Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**Showroom demo seçeneği**	Evet
Dakika sayacı	Evet	**Demo öğretici modu**	Evet
Timer	3	**Dokunmatik kılavuz**	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet	**Kronoloji**	Evet, kullanılan son 10 fonksiyon
Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar	**Hızlı ön ısıtma**	Evet
		Anında GO	Evet
Prob termometre ile pişirme	Evet		
Akıllı pişirme	Evet		

Teknik özellikler

Capacity (Lt)	70 l
Minimum Sıcaklık	30 °C
Maksimum sıcaklık	280 °C
Raf sayısı	5
Fan sayısı	1
Lamba sayısı	2
Lamba tipi	Halojen
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet
Lamba gücü	40 W
Kapı açıldığında yanar	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet

Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Soğuk
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	4
Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Piroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Su yüklemesi	Doldur ve Gizle, otomatik
Tank kapasitesi	160 ml

Performans / Enerji Etiketi

Enerji verimliliği sınıfı	A+
Boşluğun net hacmi	70 l
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1.09 kWh
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3.92 MJ

Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2.45 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0.68 kWh
Boşluk sayısı	1
Enerji verimliliği endeksi	81 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

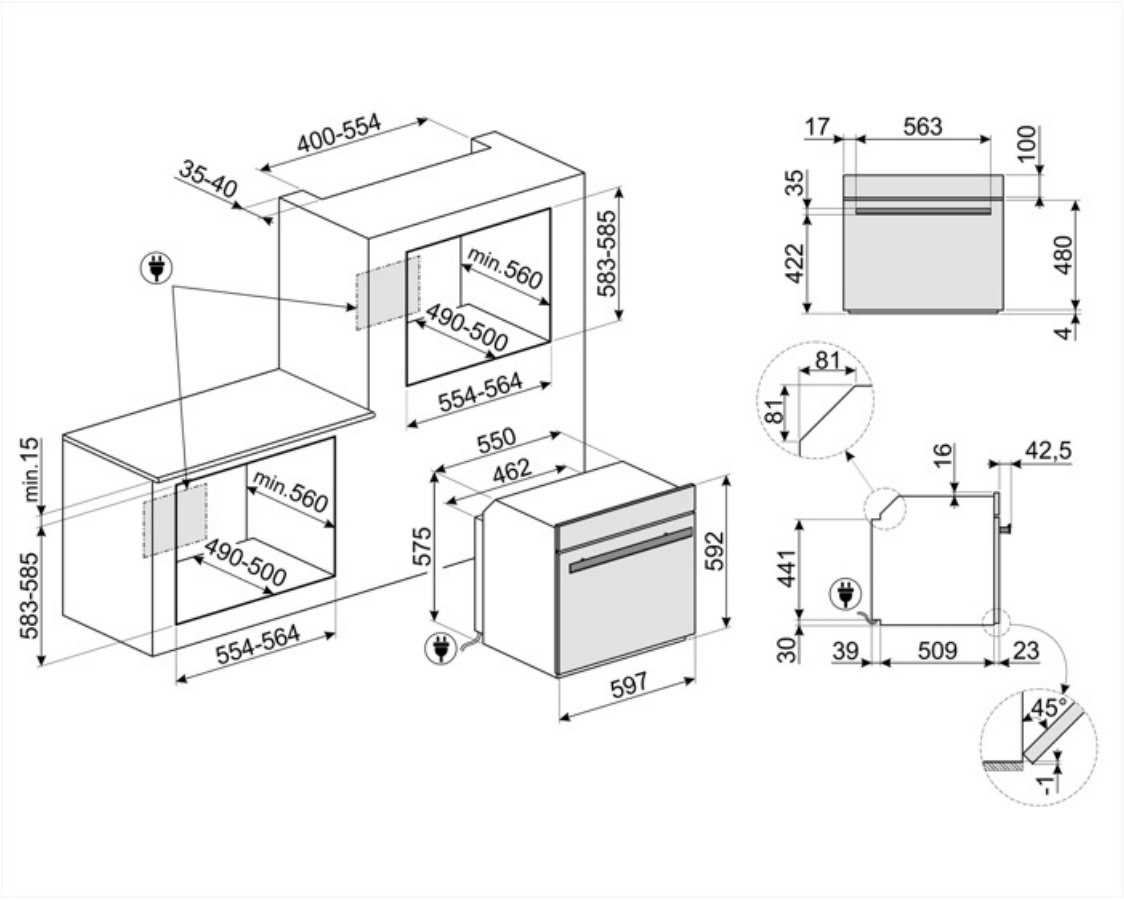
Arka ve yan durdurmalı raf	2
Emaye tepsi (20 mm)	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1

Yerleştirilecek ızgara	1
Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir	1
Sıcaklık probu	Evet, tek nokta

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V
Fiş	Hayır
Akım	13 A

Nominal güç	3000 W
Frekans (Hz)	50/60 Hz
Güç kaynağı kablo uzunluğu	115 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

BN620-1



Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde

BN640



Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde

GTP



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

GTT



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

PALPZ



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

PR3845N



Sütuna daha fazla fırın kurulduğunda mobilyalar için siyah kapak

PR3845X



Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik. Daha fazla fırının mobilya montajı için 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 ekmek, 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 işlevle 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.



4,3 inç VIVOscreen ekran, Delta T, Çok Adımlı ve SameTime ateşleme gibi ateşleme programlarının otomatik yönetimi için gelişmiş bir renkli dokunmatik arayüz sunar.



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 uygunudur.



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 öğeli 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.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, 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 kişleri 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



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



Pirolitik: Pirolitik 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.

Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor

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.

Sıcak tutma: Bu işlev, pişmiş yiyeceklerin sıcak tutulmasını sağlar.

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

...