

SFP6606WSPNR




Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Kombi Buhar
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709257378



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 max	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	Gelişmiş 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 ayarı, Dijital saat ekranı, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar
Prob termometre ile pişirme	Evet
Çok aşamalı pişirme	Evet, 3 adede kadar

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



Capacity (Lt)	72 l	Kapı açma tipi	Standart açılma
Minimum Sıcaklık	30 °C	Kapı	Soğuk
Maksimum sıcaklık	280 °C	Çıkarılabilir kapı	Evet
Raf sayısı	5	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Fan sayısı	1	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Lamba sayısı	2	Kapı camlarının toplam sayısı	4
Lamba tipi	Halojen	Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Soğutma sistemi	Teğetsel
Lamba gücü	40 W	Cooling duct	Double
Kapı açıldığında yanar	Evet	Speed Reduction Cooling System	Yes
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Piroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Izgara elemanı - güç	1700 W	Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Büyük izgara - Güç	2700 W	Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W	Su yüklemesi	Doldur ve Gizle, otomatik
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet	Tank kapasitesi	160 ml

Performans / Enerji Etiketi



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

Tedarike Dahil Aksesuarlar



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

Elektrik Bağlantısı

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

-  A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlar.
-  Kombine buhar: fırınlar, buharlı fırın veya geleneksel fırın olarak kullanılabilir veya alternatif olarak iki yöntem birleştirilebilir.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Kireç çözme işlevi: Tanktaki fazla kireçtaşı birikintilerini gidermek ve ürünün düzgün çalışmasını sağlamak için gereklidir. Bu işlemi gerçekleştirme ihtiyacı, ürünün kendisi tarafından belirtilir.
-  Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
-  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.
-  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 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.
-  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.
-  Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir.
-  Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
-  Elektrik
-  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.
-  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.
-  Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.
-  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, pirzoları, 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 kahvaltısı 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 uyararak 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.
-  Adım pişirme: Fonksiyon, süre ve / veya sıcaklık değiştirilerek aynı tarifte 3 pişirme aşaması ayarlanabilir. Bir aşamanın sonunda bir sonraki aşama otomatik olarak başlayacaktır.
-  Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.
-  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.
-  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.
-  The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.
-  ...