

# SFP6606WTPNR




Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709261955



## 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	10
Otomatik programlar	48
Özelleştirilebilir tarifler	64



Lamba gücü	40 W	Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Kapı açıldığında yanar	Evet	Soğutma sistemi	Teğetsel
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Cooling duct	Double
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Izgara elemanı - güç	1700 W	Piriliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Büyük ızgara - Güç	2700 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W	Sıcaklık kontrolü	Elektronik
		Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

## Performans / Enerji Etiketleri



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 ızgara	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 sağlanır.
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir
-  Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
-  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.
-  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.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
-  ECO-logic: seçeneğe, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.
-  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.
-  Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.
-  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.
-  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 aktarımının olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
-  Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sos ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.

-  Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, 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 kahvaltılık pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  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.
-  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
-  Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  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
-  Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
-  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.
-  Dokunmatik kılavuz: Herhangi bir sembolü 3 saniye basılı tutarak işlevi hakkında bilgi alabilirsiniz.
-  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.

- 
-  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.
-  ...
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  Wi-Fi bağlantısı
-  Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.