SFP6606WTPNR



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

Pişirme fonksiyonu sayısı	10
Otomatik programlar	48
Özelleştirilebilir tarifler	64

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

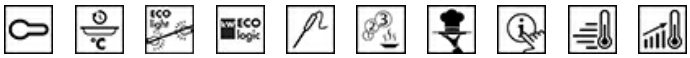
Diğer fonksiyonlar

- 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
Dakika sayacı	Evet
Timer	3
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet
Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, ECO-logic, 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)	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
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

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
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

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 %

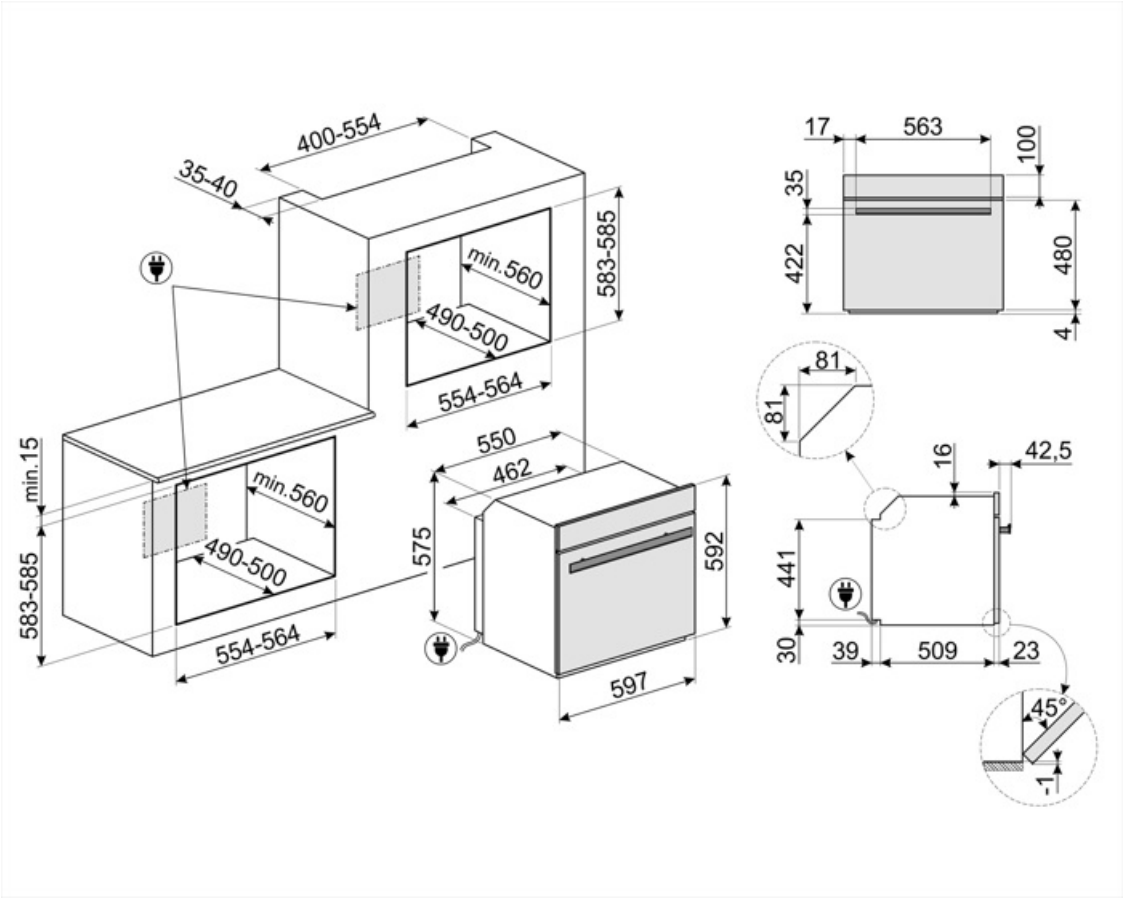
Tedarike Dahil Aksesuarlar



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.



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 uygunudur.



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.



A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



ECO-logic: seçenek, 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 aktarımı 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 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.

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 uyarak 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.

6,3 inç VIVOscreen Max ekran, Delta T, Çok Adımlı ve SameTime ateşleme gibi ateşleme programlarının otomatik yönetimi için mevcut olan en eksiksiz ve gelişmiş renkli dokunmatik arayüzdür.

...

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Wi-Fi bağlantısı

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