SFP750AOPZ



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
Pizza fırını	Evet
EAN kodu	8017709218966

Estetik

Estetik	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Renk	Antrasit	**Kapı**	Panel ile
Design	Flat	**Kulp**	Cortina
Bileşen kaplaması	Antik Pirinç	**Kulp Rengi**	Antik Pirinç
Malzeme	Boyalı malzeme	**Logo**	Embossed
Cam tipi	Clear	**Kontrol düğmeleri**	Cortina
Serigraphy colour	Gold	**Kumandaların rengi**	Antrasit

Kumandalar

Kontrol ayarı	Düğmeler	**Kumanda sayısı**	2

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 9

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

Temizleme fonksiyonları

- Piroliz

Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**Hızlı ön ısıtma**	Evet
Dakika sayacı	Evet		

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	65 l	**Kapı açıldığında ısıtma beklemede**	Evet
Minimum Sıcaklık	50 °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	1	**Kapı camlarının toplam sayısı**	4
Lamba tipi	Halojen	**Yavaş Kapanan menteşeler**	Evet
Lamba gücü	40 W	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Kapı açıldığında yanar	Evet	**Cooling duct**	Double
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W	**Piroliz Sırasında Kapı Kilidi**	Evet
Izgara elemanı - güç	1700 W	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	331x460x412 mm
Büyük ızgara - Güç	2700 W	**Sıcaklık kontrolü**	Elektronik
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W	**Boşluk malzemesi**	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	2.81 MJ
Boşluğun net hacmi	65 l	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	0.78 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1.09 kWh	**Boşluk sayısı**	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3.92 MJ	**Enerji verimliliği endeksi**	95.1 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

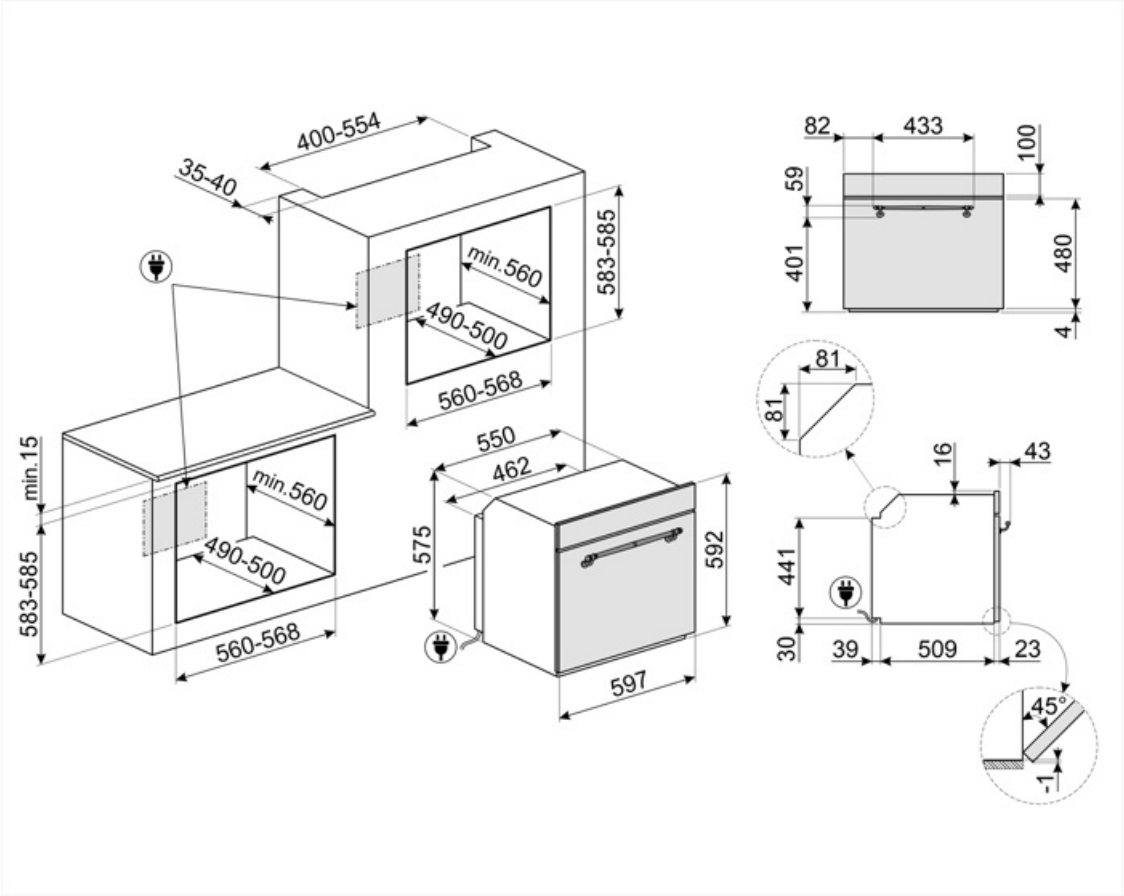


Arka ve yan durdurmalı raf	2

Emaye derin tepsi (40 mm)	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	1
Yerleştirilecek ızgara	1	**Pizza Aksesuarları**	Ateşe dayanıklı taş (sapsız yuvarlak) + kapak + kürek

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	**Nominal güç**	3000 W
Fiş	Hayır	**Frekans (Hz)**	50/60 Hz
Akım	13 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	150 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



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



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.



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.



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.



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.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



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 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.



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.

Pizza fonksiyonu: Bazı fırınlar, düşük ısıtma elemanlı pizza pişirmek için ateşe dayanıklı taşın doğrudan temasını sağlayan özel bir "Pizza" işlevine sahiptir. Bu, doluma bağlı olarak sadece 3 - 5 dakika içinde pizza pişirmeyi sağlar. Bu işlev ayrıca turta, fırında balık ve sebze pişirmek için idealdir.

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

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

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.

Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.

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

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.