

SFP750BSPZ



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
Pizza fırını	Evet
EAN kodu	8017709218973



Estetik

Estetik	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Renk	Beyaz	Kapı	Panel ile
Design	Flat	Kulp	Cortina
Bileşen kaplaması	Gümüş Cam	Kulp Rengi	Gümüş
Malzeme	Boyalı malzeme	Logo	Embossed
Cam tipi	Clear	Kontrol düğmeleri	Cortina
Serigraphy colour	Grey	Kumandaların rengi	Gümüş










Kumandalar

Kontrol ayarı	Düğmeler	Kumanda sayısı	2
---------------	----------	----------------	---

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı 9

Geleneksel piştirme fonksiyonları

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Turbo	 Eco	 Büyük ızgara
 Fanlı ızgara (büyük)	 Pizza	 Rotisserie + ızgara

Temizleme fonksiyonları

 Piroliz
--

Seçenekler



Zaman ayarlama
seçenekleri
Dakika sayacı

Gecikmeli başlatma ve
otomatik pişirme sonu
Evet

Hızlı ön ısıtma

Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt) 72 l
Minimum Sıcaklık 50 °C
Maksimum sıcaklık 280 °C
Raf sayısı 5
Fan sayısı 1
Lamba sayısı 2
Lamba tipi Halojen
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 izgara - Güç 2700 W
Dairesel ısıtma elemanı
- Güç 2000 W

Kapı açıldığında ısıtma
beklemede

Evet

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

Yes

Cooling System

Piroliz Sırasında Kapı
Kilidi

Evet

Kullanılabilir boşluk
alanı ebatları (YxGxD)

331x460x412 mm

Sıcaklık kontrolü

Elektronik

Boşluk malzemesi

Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketisi



Enerji verimliliği sınıfı A
Boşluğun net hacmi 65 l
Konvansiyonel modda
çevrim başına enerji
tüketimi 1.09 kWh
Konvansiyonel modda
enerji tüketimi 3.92 MJ

Hava konveksiyonunda
enerji tüketimi 2.81 MJ

Fanlı konveksiyonda
çevrim başına enerji
tüketimi 0.78 kWh

Boşluk sayısı 1

Enerji verimliliği endeksi 95.1 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı
raf 2

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



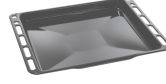
PR3845X

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

Tutamaları 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

	Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
	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 uygundur.
	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, ekme 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.
	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, pizolaları, 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.		Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
	Tam ızgaralı et lokantası: Rotisserie, yiyeceklerin eşit şekilde kızarmasını sağlayan bir ızgara ile birlikte çalışır.		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.
	Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.		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.