

SFP805PO



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709184285



Estetik

Estetik	Coloniale	Serigraphy type	Symbols
Renk	Krem	Kapı	Panel ile
Design	Flat	Kulp	Colonial
Bileşen kaplaması	Antik Piriç	Kulp Rengi	Antik Piriç
Malzeme	Boyalı malzeme	Logo	Silk screen
Cam tipi	Clear	Kontrol düğmeleri	Colonial
Serigraphy colour	Gold	Kumandaların rengi	Piriç

Kumandalar

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

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	7
Özelleştirilebilir tarifler	No
Geleneksel piştirme fonksiyonları	

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

Temizleme fonksiyonları



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 1
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 ızgara - Güç 2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç 2000 W

Kapı açıldığında ısıtma beklemede
Kapı
Çıkarılabilir kapı
Tamamı camlı iç kapı
Çıkarılabilir iç kapı
Kapı camlarının toplam sayısı 4
Yavaş Kapanan menteşeler
Soğutma sistemi
Cooling duct
Speed Reduction Cooling System
Pirroliz Sırasında Kapı Kilidi
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)
Sıcaklık kontrolü
Boşluk malzemesi

Evet
Soğuk
Evet
Evet
Evet
4
Evet
Teğetsel
Double
Yes
Evet
360x460x425 mm
Elektronik
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 2,88 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi 0,80 kWh
Boşluk sayısı 1
Enerji verimliliği endeksi 95,2 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

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



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 ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik
AISI 430























PR3845X

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik.
Daha fazla fırının mobilya montajı için kapak



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, pizzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızartma 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.
	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.		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.		Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



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.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.