

SFP6604NXE

Dolce Stil Novo

60 CM PİROLOTİK VETRO NERO. ESTETİK DOLCE STIL NOVO. A+

EAN13: 8017709223533

Kategori: 60 cm

Güç kaynağı: Elektrik

Pişirme tipi: Termo-havalandırılmış

Pişirme fonksiyon adedi:10

Temizleme fonksiyonu:Pirolitik

Estetik: Dolce Stil Novo

Kavite rengi: 700 dereceye dayanıklı iç kavite

Renk: Siyah

Enerji verimlilik sınıfı: A+

Bakır kod EAN: 8017709217884

Mat Çelik Kodu EAN: 8017709223533

PROGRAMLAR / FONKSİYONLAR

Temizleme Fonksiyonu: Pirolitik/ECO-Pirolitik

10 önceden ayarlı tarif

50 otomatik program

Diğer fonksiyonlar: Zaman ile defrost,ağırlık ile defrost,Tabak rafı/Isıtıcı,Kabartma,Sabbath modu

KONTROLLER

Ekran / Saat: TFT grafik , renkli kolay kullanılabilir dokunmatik ekran

Görsel Estetik: Bakır veya mat çelik

OPSİYONLAR

Pişirme süresi ayarlama: Gecikmeli başlangıç ve otomatik pişirme sonu

Pişirme sonu sesli uyarı sistemi

Zaman programlayıcı

Güç sınırlayıcı

Showroom demo opsiyonu

Kontrol kilidi

Çocuk emniyeti kilidi

Diğer opsiyonlar: Akıllı Pişirme sistemi, Ilık tutma, Eco light, Dil ayarı, Dijital saat ekranı

Hızlı ön-ısıtma

Minimum Isı:30 C

Maksimum Isı:280 C

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kavite malzemesi: Ever clean Emaye

Net Hacim: 70 litre

Brüt Hacim: 79 litre

Raf adedi: 5

Raf tipi: Metal raflar

Fan: Tek

Işık adedi: 2

Işık tipi: Halojen



Işık gücü: 40 W

Kapı açıldığında yanan ışık

Tamamen cam iç kapı

Çıkartılabilir iç kapı

Kapı açıldığında ısıtma bekletme

Soğutma sistemi: Tanjensiyel

Kapı: maksimum 50 derece

Kapı: yavaş kapanan menteşeler

STANDART AKSESUARLAR:

Tepsi içi ızgara: 1

Tel ızgara: 2

Emaye tepsi (20mm):1

Emaye derin tepsi (40mm): 1

Teleskopik raylar,tam kademe: 1

ELEKTRİK BAĞLANTISI:

Voltaj:220-240 V

Nominal Güç: 3,0 kW

Akım: 13 A

Frekans: 50/60 Hz

Fonksiyon



Seçenekler

- **BVG** - Cam tepsi + ızgara teli
- **BN640** - Derin tepsi
- **PPR2** - Pizza taşı
- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PALPZ** - Pizza küreği



SADECE ALT PİŞİRME ELEMANI:

Bu işlev, örneğin hamur yemekleri, pizza gibi kızartmadan ekstra taban sıcaklığı gerektiren yiyeceklerde idealdir. Aynı zamanda sulu yemeklerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



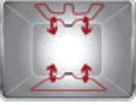
ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANLI FAN:

Fanla birlikte eleman, daha dengeli bir ısı dağıtımı sağlar. Bu, klasik pişirmeye benzer bir yöntemdir, bu yüzden ön ısıtma gereklidir. Dairesel pişirme kadar etkili değildir, ama aynı zamanda bisküvi ve pasta pişirmede de kullanılabilir.



ALT PİŞİRME ELEMANLI FAN:

Bu kombinasyon yüzeyi hazır, daha fazla kızarmadan iç kısmında biraz daha pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini sağlar, her türlü yiyecek için uygundur.



SADECE ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANI:

Bu yöntem "klasik" pişirme olarak da bilinir ve hamur işi gibi daha hafif bir ısı isteyen yemekler için idealdir. Fırının gereken sıcaklığa ön ısıtılması gerekir ve örneğin Noel kekine benzer büyük kekler gibi tek öğelerin pişirilmesinde idealdir. En iyi sonuçlar, yiyeceği fırının merkezine yerleştirerek elde edilir.



DAİRESEL:

Fan ve çevresindeki daireysel elemanlı kombinasyon hiçbir soğuk nokta kalmadan dengeli bir ısı dağıtımı sağlar. Bu da çok sayıda fayda sağlar – pişirme süresi 20 dakika civarındaysa ön ısıtmaya gerek yoktur, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken koku aktarımı olmaz, daha az enerji gerekir ve normal bir fırına göre %10 daha hızlı pişirir. Tüm yiyecekler bu işlevle pişirilebilir ve özellikle pişmiş soğuk yiyecekler için uygundur.



Circulaire + grill:

Circulaire + grill



ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANLI DAİRESEL:

Fırının her iki elemanı birlikte kullanılması yiyeceklerin bir dizi rafta hızlı ve verimli şekilde pişirilmesine olanak tanır. Rostolar ve kapsamlı bir pişirme isteyen büyük parçalar için idealdir. Bu işlevi kullanırken kokular veya tatlar birbirine karışmaz. Bu işlev mangala benzer bir sonuç sunar; yiyeceğin kendisinin yerine ısıyı yiyeceğin etrafında dolaştırır ve bu şekilde sadece mangala takılabilecek öğelerin değil her türlü boyut ve şekilde yiyeceğin pişirilmesine olanak tanır.



ECO:

Eco ayarı, en üstün enerji tasarrufunu sağlamak için ızgara, fan ve alt elemanı birleştiren hızlı bir ön ısıtma işlevidir. Hızlı bir ön ısıtma için ana pişirme işlevini seçmeden önce kullanılmalıdır.



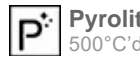
IZGARA ELEMANLI FAN:

Lütfen unutmayın ki bu modda pişirme, kapak kapalı olarak yapılır. Fan ızgaradan gelen güçlü ısıyı azaltarak pişirme sırasında yiyeceği çevirmeye gerek kalmadan pirzola, biftek, sosis vs. gibi bir dizi yiyeceğin ızgarasında mükemmel bir yöntem sunar. Bu da çok iyi sonuçlar sağlar, yiyeceklerin kurumasını azaltır ve daha dengeli bir kızarma ve ısı dağıtımı sağlar; kullanım için üst iki raf tavsiye edilir. Boşluğun alt alanı aynı zamanda başka öğeleri sıcak tutmak için de kullanılabilir. Izgara kahvaltı hazırlarken kusursuz bir yardımcı.



IZGARA ELEMANI:

Yiyeceklerin hızla pişirilmesine ve kızartılmasına olanak tanır. En iyi sonuçlar üst rafın küçük öğeler, alt rafların pirzola veya sosis gibi daha büyük öğeler için kullanılması ile elde edilebilir. Aksi belirtilmediği sürece bu yöntemi kullanarak pişirme kapak kapalı yapılmalıdır.



Pyrolitic :

500°C'de pirolitik temizlik, fırının içindeki tüm kir birikintilerini yok eder.



Pyrolitic:

Fırında daha hafif bir kir oluşumu varsa Eco pirolitik temizlik işlevi seçilebilir. Bu işlevin maksimum 1,5 saatlik bir süresi vardır.

**A+:**

Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.

**70 litres:**

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

**Управление Touch Control:**

Некоторые модели духовок, варочных панелей и вытяжек Smeg имеют управление Touch Control, позволяющее активировать функции с помощью простого прикосновения.

**SMARTSENSE EASY-GUIDE:**

In Backöfen mit TFT-Grafik Farbdisplay EasyGuide lassen sich über den Touch-Screen die verschiedenen Funktionen und Optionen des Backofens spielend leicht durch Berührung aufrufen und einstellen.

**Electronic control:**

Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

**Rapid preheat:**

The rapid preheat function can be used to reach the selected temperature in just a few minutes.

**ECO-logic:**

option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.

**5 different cooking levels:**

The oven cavity has 5 different cooking levels.

**Telescopic rails:**

allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

**Enamel interior:**

The enamel interior of all Smeg ovens have a special antacid lining which helps keep the interior clean by reducing the amount of cooking grease adhering to it.

**All glass inner door:**

All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

**The inner door glass:**

can be removed with a few quick movements for cleaning.

**Quadruple glazed:**

Number of glazed doors.

**Fresh Touch:**

Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.

