SF6101TVNO



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709294465

Estetik

Estetik	Linea	**Serigraphy type**	Symbols
Renk	Siyah	**Kapı**	Tam cam
Son işlemler	Siyah	**Kulp**	Linea
Design	Flat	**Kulp Rengi**	Tüm siyah özel seri
Malzeme	Cam	**Logo**	Silk screen
Cam tipi	Clear	**Kontrol düğmeleri**	Linea
Serigraphy colour	Grey	**Kumandaların rengi**	Mat siyah

Kumandalar

Ekran adı	CompactScreen	**Kontrol ayarı**	Düğmeler
Görüntü teknolojisi	LCD	**Kumanda sayısı**	2

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	10

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

Diğer fonksiyonlar

- Zamana göre buz çözme
- Mayalama
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Buhar Temizliği

Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu
Dakika sayacı	Evet
Timer	1
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet
Diğer seçenekler	Sıcak tutma
Showroom demo seçeneği	Evet
Hızlı ön ısıtma	Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	70 l
Minimum Sıcaklık	30 °C
Maksimum sıcaklık	280 °C
Raf sayısı	5
Fan sayısı	1
Lamba sayısı	1
Lamba tipi	Halojen
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet
Lamba gücü	40 W
Kapı açıldığında yanar	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Izgara elemanı - güç	1800 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Temperli kapı
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A+	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	2.45 MJ
Boşluğun net hacmi	70 l	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	0.68 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1.13 kWh	**Boşluk sayısı**	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	4.07 MJ	**Enerji verimliliği endeksi**	81 %

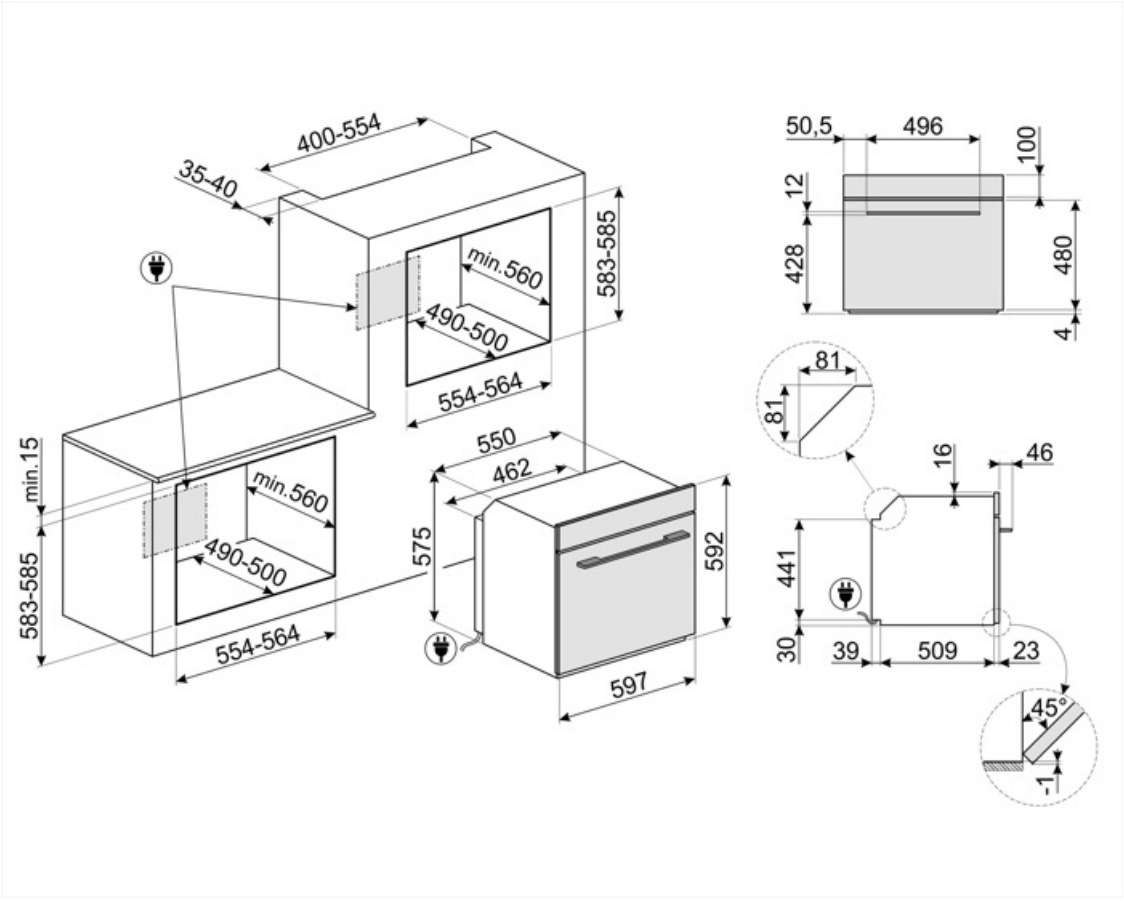
Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Yerleştirilecek ızgara**	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	**Nominal güç**	3000 W
Fiş	Hayır	**Frekans (Hz)**	50/60 Hz
Akım	13 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	115 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
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

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.



Üçlü camlı kapılar: 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.



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.



Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.



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.



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.



Elektrik



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.



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.

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.

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

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

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.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

KEEP_WARM_72dpi

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

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

Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

...