

# SF6101TVNO




Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme 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

Piştirme fonksiyonu sayısı	10
Otomatik programlar	No
Özelleştirilebilir tarifler	No

## 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	Diğer seçenekler	Sıcak tutma
Dakika sayacı	Evet	Showroom demo seçeneği	Evet
Timer	1	Hızlı ön ısıtma	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet		

## Teknik özellikler



Capacity (Lt)	70 l	Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Minimum Sıcaklık	30 °C	Kapı açma tipi	Standart açılma
Maksimum sıcaklık	280 °C	Kapı	Temperli kapı
Raf sayısı	5	Çıkarılabilir kapı	Evet
Fan sayısı	1	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Lamba sayısı	1	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Lamba tipi	Halojen	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Soğutma sistemi	Teğetsel
Lamba gücü	40 W	Cooling duct	Single
Kapı açıldığında yanar	Evet	Speed Reduction Cooling System	No
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Izgara elemanı - gücü	1800 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	2,45 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



## 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 ekme, 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+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	...		Üçlü camlı kapılar: 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.
	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, ekmek vb. İçin idealdir.
	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.		Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.
	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, pirzolaraları, 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.
	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.

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.  |    | İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.  |
|    | KEEP_WARM_72dpi  |    | Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.   |
|    | 40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin    |    | Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.  |
|    | Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor                  |    | Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.   |
|    | Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.                           |    | 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. |
|    | Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir. |    | Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.  |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.   |  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.   |