

SFP6101TVN1




| | |
|-------------------|----------------------|
| Kategori | 60cm |
| Ürün Ailesi | Fırın |
| Güç kaynağı | Elektrik |
| Isı kaynağı | ELEKTRİK |
| Piştirme metodu | Termo-havalandırmalı |
| Temizleme sistemi | Pirolitik |
| EAN kodu | 8017709282165 |



Estetik

| | | | |
|-------------------|-------|-------------------|--------------|
| Estetik | Linea | Serigraphy type | Symbols |
| Renk | Siyah | Kapı | Tam cam |
| Design | Flat | Kulp | Linea |
| Malzeme | Cam | Kulp Rengi | Krom kaplama |
| Cam tipi | Clear | Logo | Silk screen |
| Serigraphy colour | Grey | Kontrol düğmeleri | Linea |

Kumandalar

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

Programlar / Fonksiyonlar

| | |
|----------------------------|----|
| Piştirme 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

| |
|---|
|  Pirroliz |
|---|

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 açma tipi | Standart açılma |
| Minimum Sıcaklık | 30 °C | Kapı | Soğuk |
| Maksimum sıcaklık | 280 °C | Çıkarılabilir kapı | Evet |
| Raf sayısı | 5 | Tamamı camlı iç kapı | Evet |
| Fan sayısı | 1 | Çıkarılabilir iç kapı | Evet |
| Lamba sayısı | 1 | Kapı camlarının toplam sayısı | 4 |
| Lamba tipi | Halojen | Yavaş Kapanan menteşeler | Evet |
| Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba | Evet | Soğutma sistemi | Teğetsel |
| Lamba gücü | 40 W | Cooling duct | Double |
| Kapı açıldığında yanar | Evet | Speed Reduction Cooling System | Yes |
| Alt ısıtma elemanı gücü | 1200 W | Pirroliz Sırasında Kapı Kilidi | Evet |
| Izgara elemanı - güç | 1800 W | Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) | 360x460x425 mm |
| Dairesel ısıtma elemanı - Güç | 2000 W | | |
| Kapı açıldığında ısıtma beklemede | Evet | | |

Sıcaklık kontrolü
Boşluk malzemesi

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 2,45 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi 0,68 kWh
Boşluk sayısı 1
Enerji verimliliği endeksi 81 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf 1
Emaye derin tepsi (40 mm) 1

Yerleştirilecek ızgara 1
Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir 1

Elektrik Bağlantısı

Voltaj 220-240 V
Fiş Hayır
Akım 13 A

Nominal güç 3000 W
Frekans (Hz) 50/60 Hz
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

-  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.
-  Dörtlü camlı: 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.
-  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 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.
-  Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Elektrik
-  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.
-  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, pirzoları, 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.

-  Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
-  Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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.
-  Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  ...
-  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.
-  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 uyararak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor
-  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.