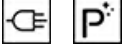


SFP6301TVX




Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709282189



Estetik

Estetik	Classica	Serigraphy type	Symbols
Renk	Paslanmaz çelik	Kapı	2 yatay şerit ile
Son işlemler	Parmak izi tutmaz	Kulp	Classic
Design	Flat	Kulp Rengi	Paslanmaz çelik
Malzeme	Paslanmaz çelik	Logo	Embossed
Çelik tipi	Fırçalanmış	Kontrol düğmeleri	Classic
Cam tipi	Eclipse	Kumandaların rengi	Çelik efekti
Serigraphy colour	Black		

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

 Piroliz
--

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 açma tipi	Standart açılma
Kapı	Soğuk
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	4
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Piroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x444x425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Kapı açıldığında ısıtma Evet
beklemede

Performans / Enerji Etiketi



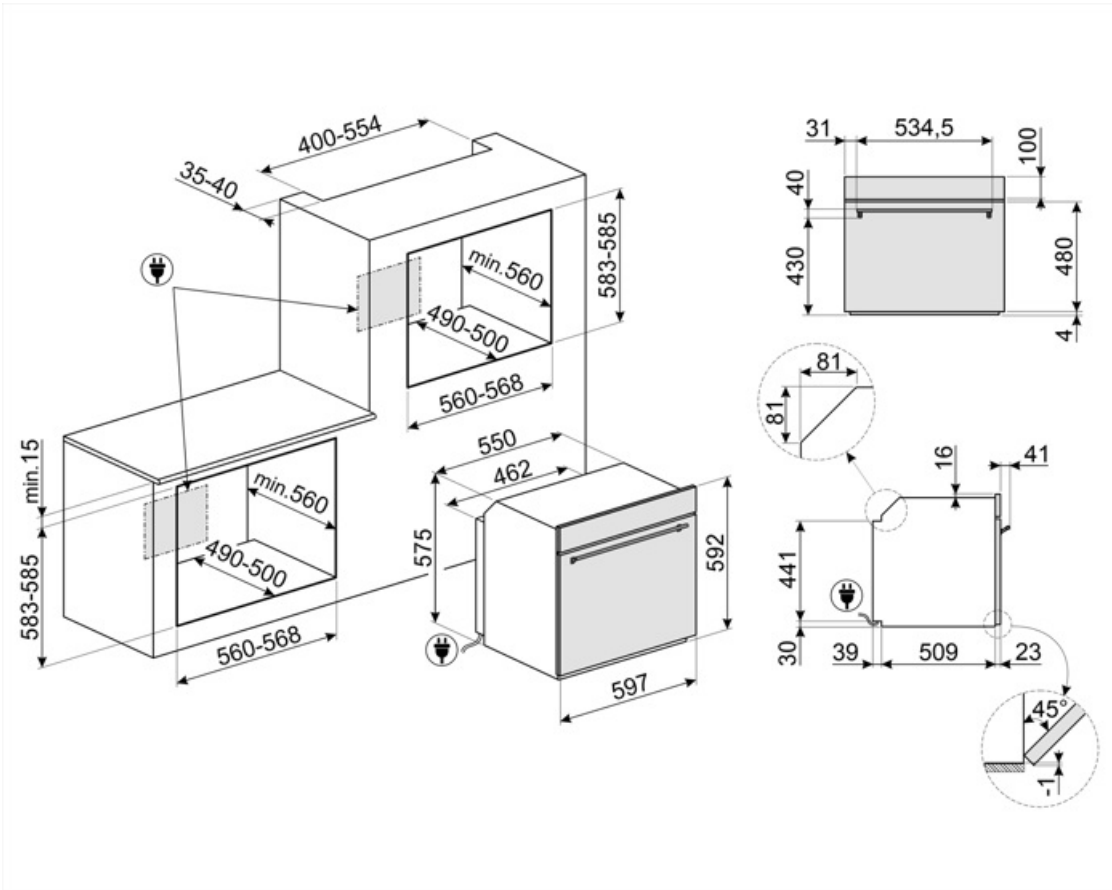
Enerji verimliliği sınıfı	A+	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,45 MJ
Boşluğun net hacmi	70 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,68 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1,09 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3,92 MJ	Enerji verimliliği endeksi	81 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Emaye derin tepsi (40 mm)	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	150 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.
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  ...
-  Elektrik
-  Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini sağlar.
-  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.
-  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 işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  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.
-  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 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.



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



KEEP_WARM_72dpi



Pirrolitik: Pirrolitik 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.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Üst ve alt elemanlı daireseel: 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



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.