

# SFPA6101TVS



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709267964



## Estetiikka

Estetiikka	Linea	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Hopea	Ovi	Kokolasi
Design	Litettä	Kahva	Linea
Materiaali	Lasi	Kahvan väri	Kromattu
Lasin tyyppi	Stopsol	Logo	Silkipainettu
Väripainatus	Valkoinen	Säätimet	Linea

## Säätimet

Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2
Säätimien asetus	Säätimet		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Automaattiset ohjelmat	No
Kustomoitavat reseptit	No
Perintieset paistotoiminnot	

 Staattinen	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Tuuletin

## Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Pyhäasetus

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysi



Pyrolyysi ECO

## Vaihtoehdot



### Ajastimen vaihtoehdot

Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys

### Esittelytila

Kyllä

### Nopea esilämmitys

Kyllä

### Minuuttiajastin

Kyllä

### Säätimet/lapsilukko

Kyllä

## Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila

30 °C

Enimmäislämpötila

280 °C

Hyllyjen määrä

5

Valojen määrä

1

Valon tyyppi

Halogeeni

Valo

Kyllä

Valon tehokkuus

40 W

Valo kun ovi on auki

Kyllä

Alalämmön elementin teho

1200 W

Grilli-vastus - tehokkuus

1800 W

Pyöreä

2000 W

lämmityselementti - tehokkuus

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan

Kyllä

Oven avauksen tyyppi

Normaali avaus

### Luukku

Viileänä pysyvä luukku

### Irrotettava luukku

Kyllä

### Täysin lasinen sisäovi

Kyllä

### Irrotettava sisäluukku

Kyllä

### Luukun lasien määrä

4

### Soft close-saranat

Kyllä

### Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

### Jäähdytyskanava

Kaksois

### Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen

Kyllä

### Luukku lukitaan

Kyllä

### pyrolyysipuhdistuksen ajaksi

### Uunin nettosisämitat (k x l x s)

360x460x425 mm

### Lämpötilan säädin

Elektroninen

### Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

## Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka

A

Uunin nettotilavuus

70 l

Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma

1.09 KWh

Energiankulutus kiertoilmatilassa

2.88 MJ

Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma

0.80 KWh

Uunien määrä

1

Energiankulutus  
tavallisessa tilassa

3.92 MJ

Energiatohokkuusindeksi 95,2 %  
(EEI)

## Vakiovarusteet



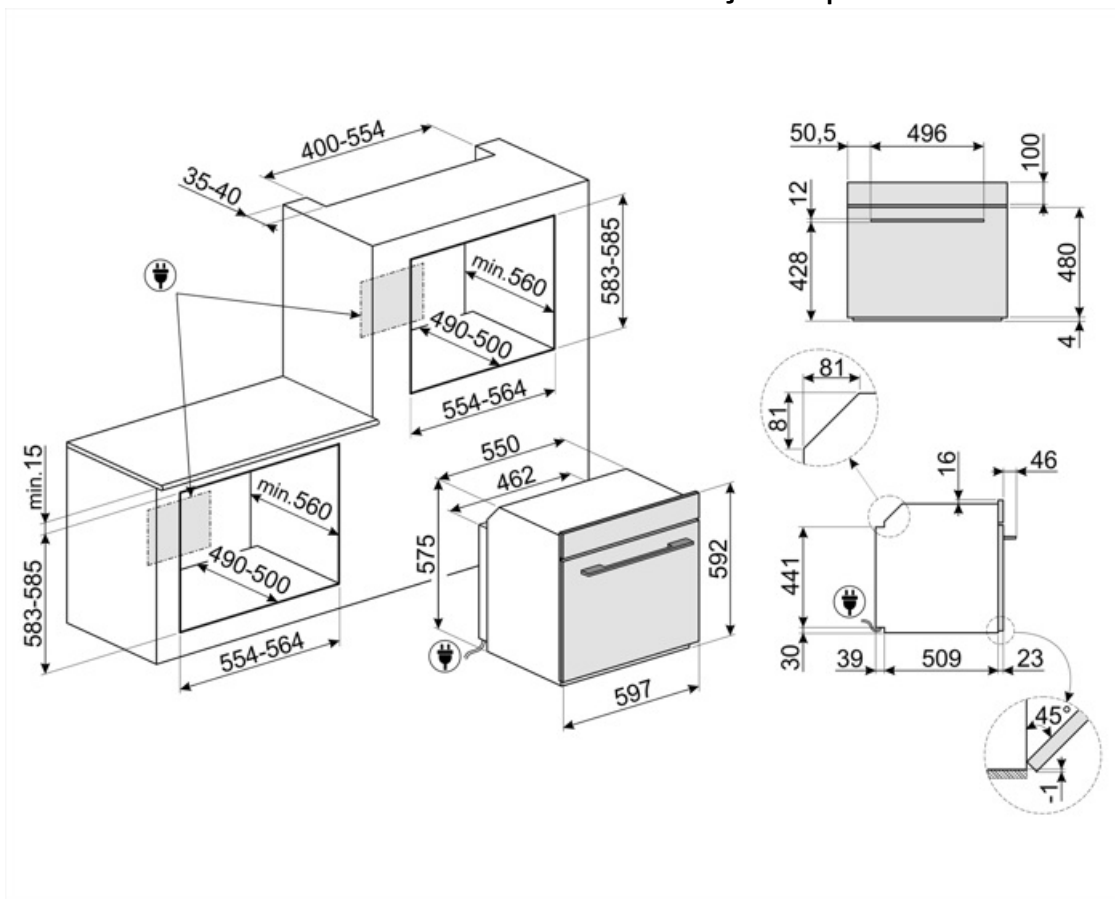
Ritilä, taka- ja  
sivupysäytys 1  
Emaloitu syvä uunipelti 1  
(40 mm)

Paikka uunipellille 1  
Teleskooppikiskopari,  
osittain ulosvedettävä 1

## Sähköliitäntä

Sähköpistokkeen tyyppi (I) Australia  
Virta 220-240 V  
Virta 13 A

Sähköliitäntäteho (W) 3000 W  
Virta (Hz) 50/60 Hz  
Johdon pituus 115 cm



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



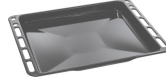
### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva  
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430

































### PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten



## Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  Sähkö
-  Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on "viileä luukku". Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

-  **Alusta:** lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikäntyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Pyrolyysi:** Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.
-  **40 °C:n ilma** tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  **ECO-logic:** tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  **Nopea esilämmitys:** kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.