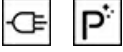


SFP6101TVS1




Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709282158



Estetik

Estetik	Linea	Serigraphy type	Symbols
Renk	Gümüş	Kapı	Tam cam
Design	Flat	Kulp	Linea
Malzeme	Cam	Kulp Rengi	Krom kaplama
Cam tipi	Stopsol	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	White	Kontrol düğmeleri	Linea

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

 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



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	Yes
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Cooling System	
Izgara elemanı - gücü	1800 W	Pirroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet	Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Kapı açma tipi	Standart açılma	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	1.09 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3.92 MJ	Enerji verimliliği endeksi	81 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar



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

Elektrik Bağlantısı

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



Not included 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



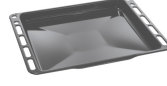
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



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.
	...		Dörtlü camlı: 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.
	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.		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, ekme vb. için 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, pizzolaları, 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 kahvaltısı 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.
-  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.
-  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.