

SF6100TVS1



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709287375



Design

Esthetiek	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zilver	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Chroom
Type glas	Stopsol	Logo	Geëts
Kleur serigrafie	Wit	Bedieningsknoppen	Linea

Bediening



Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No


Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Timer	1
tijdprogrammering		Snelle voorverwarming	Ja
Timer	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	50 °C	Automatische uitschakeling	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Deur openen	Standaard opening
Dubbele ventilator	1	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal lampen	1	Uitneembare ovendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W	Totaal aantal ruiten	3
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Koelleiding	Enkel
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Circulatie - vermogen	2000 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.80 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	95,2 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Vangschal (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		

Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



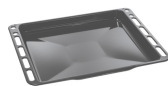
PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



























PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.
Afdekstrip voor meubels in
kolominstallatie van meer ovens



Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>	 <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>

-
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
 -  verlichting
 -  The oven cavity has 5 different cooking levels.
 -  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 -  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 -  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 -  Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.
 -  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
 -  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 -  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys