

SF6100VB3



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Ventilerad ugn
EAN kod	8017709327965



Estetisk linje

Estetik	Linea	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Linea minimal
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck
Typ av glas	Klart	Kontrollvred	Linea
Färg screentryck	Grå	Färg på kontroller	Mattsvart







Kommandon



Displaytyp	DigiScreen	Typ av kontroll	Vred och pekknappar
Displayteknik	LED	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6
Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Eco
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme

Alternativ



Alternativ för
tidsprogrammering
Timer

Fördröjd start och slut på
tillagningen
Ja

Timer 1
Snabbuppvärmning Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur 50 °C
Maximum temperatur 250 °C
Antal hyllplan 5
Dubbel fläkt 1
Antal lampor 1
Typ av lampa Halogenlampor
Utbytbar lampa Ja
Effekt lampa 40 W
Lampan tänds när luckan öppnas Ja
Effekt nedre värmeelement 1200 W
Effekt övre värmeelement 1000 W
Effekt Grillelement 1700 W
Effekt stora grillelementet 2700 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning Ja

Typ av lucköppning Underhängd
Lucka Kontrollerad temperatur
Avtagbar lucka Ja
Innerlucka i helglas Ja
Avtagbar innerlucka Ja
Totalt antal glas i luckan 3
Skorsten Fast
Kylsystem Tangential
Kylkanal Enkel
Hastighetssänkning Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD) 360x460x425 mm
Temperaturkontroll Elektronisk
Material ugnsutrymme Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass A
Nettovolym 70 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge 1.15 KWh
Energiförbrukning i traditionellt läge 4.14 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge 2.88 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge 0.80 KWh
Antal ugnar 1
Energieffektivitetsindex 95,2 %

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt (40 mm) 1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
Spänning 13 A

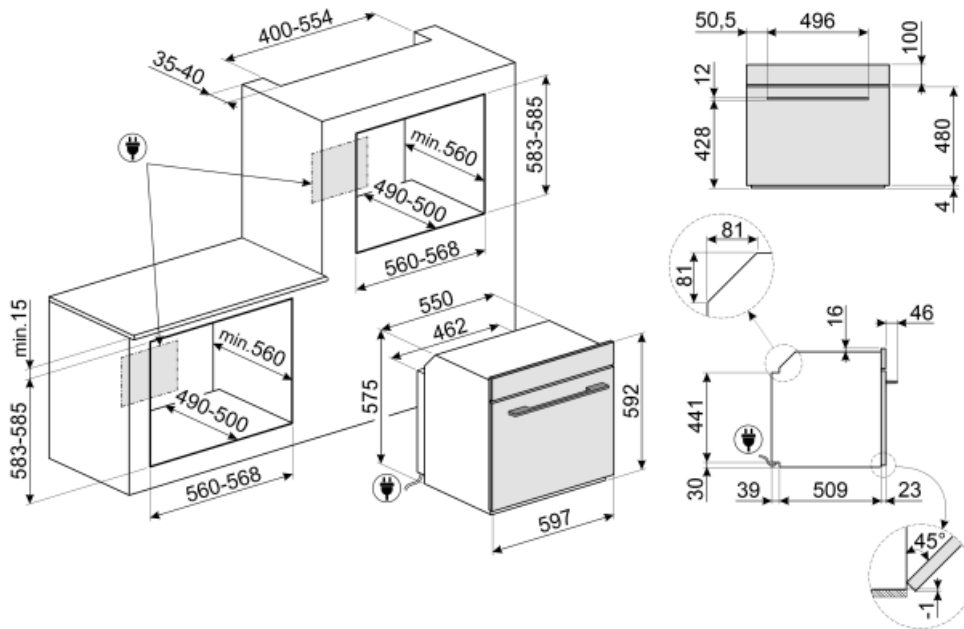
Frekvens (Hz) 50/60 Hz

Anslutningseffekt

3000 W

Sladdens längd

150 cm



Tillbehör ingår ej

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för experimentering av lättare krispigare tillbehör.



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.






















GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>3 Skikt glas i luckan</p>	 <p>Elektrisk anslutning</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>
 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>	 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>
 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>	 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>
 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>	 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>
 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>	 <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p>
 <p>Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.</p>	 <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p>
 <p>Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.</p>	 <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p>
 <p>...</p>	