

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	Fördröjd start och slut på tillagningen	Timer	1
Timer	Ja	Snabbuppvärmning	Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	70 l	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Kavitet	Sares	Typ av lucköppning	Underhängd
Minimum temperatur	50 °C	Lucka	Kontrollerad temperatur
Maximum temperatur	250 °C	Avtagbar lucka	Ja
Antal hyllplan	5	Innerlucka i helglas	Ja
Dubbel fläkt	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	1	Totalt antal glas i luckan	3
Typ av lampa	Halogenlampor	Skorsten	Fast
Utbytbar lampa	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt lampa	40 W	Kylkanal	Enkel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt övre värmeelement	1000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt Grillelement	1700 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt stora grillelementet	2700 W		

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2,88 MJ
Nettovolym	70 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,80 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,15 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,14 MJ	Energieffektivitetsindex	95,2 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	Djup emaljerad plåt (40 mm)	1
------------------------	---	-----------------------------	---

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Anslutningseffekt	3000 W
Typ av kontakt	Nej		

Spänning

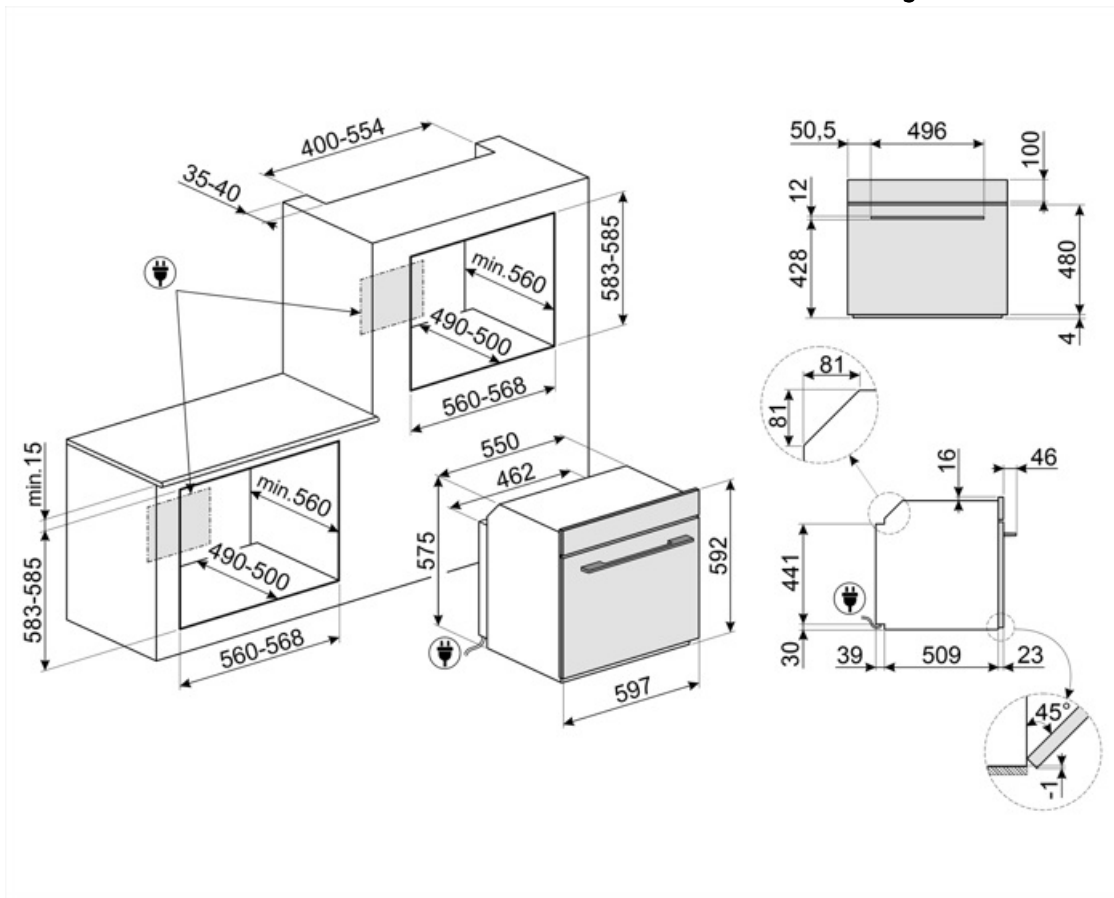
13 A

Frekvens (Hz)

50/60 Hz

Sladdens längd

150 cm

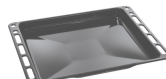


Kompatibela Tillbehör



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.



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 exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

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



GTT

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



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.



PR3845X




















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



STONE2

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.

Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
 3 Skikt glas i luckan	 Elektrisk anslutning
 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.	 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.
 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	 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.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 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.
 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 mittled) är perfekt för små mängder mat.	 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.	 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
 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 %.	 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
 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.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	 4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar