SF6101TB3



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709329310

Design

Esthetiek	Linea	**Deur**	Geheel glas
Kleur	Zwart	**Handgreep**	Linea minimal
Design	Plat	**Kleur handgreep**	Zwart
Materiaal	Glas	**Logo**	Geëtst
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Linea
Kleur serigrafie	Grijs	**Kleur knoppen**	Zwart
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening

Naam display	CompactScreen	**Regeling bediening**	Bedieningsknoppen
Display technologie	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No

Traditionele kookfuncties

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

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snelle voorverwarming**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	70 l	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Cavity	Sares	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	**Deur openen**	Standaard opening
Maximum temperatuur	280 °C	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Aantal kookniveaus	5	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Totaal aantal ruiten**	3
Lamp vervangbaar	Ja	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	**Koelleiding**	Enkel
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Onderwarmte - vermogen	1200 W		
Grill - vermogen	1800 W		

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



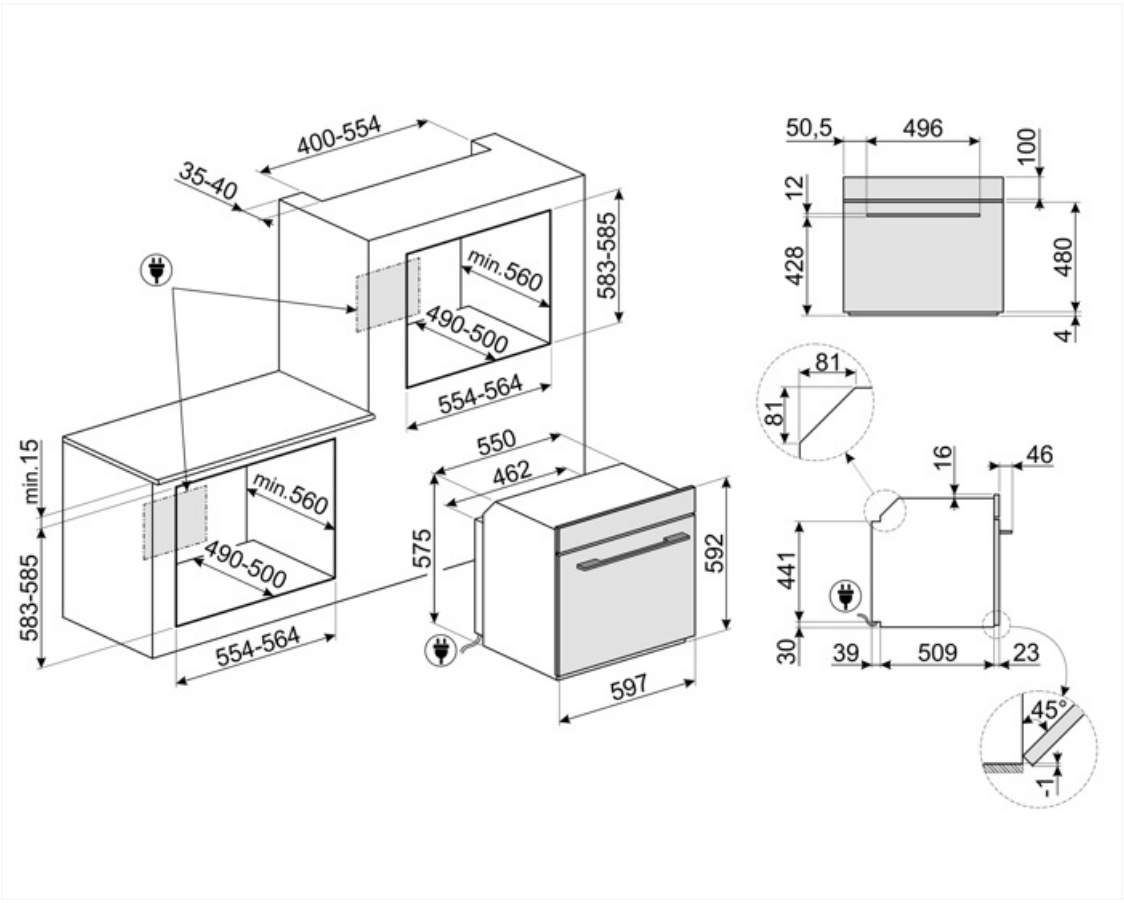
Energieklasse	A+	**Energy consumption in forced air convection**	2,45 MJ
Netto inhoud	70 l	**Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht**	0,68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,13 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	4,07 MJ	**Energie-efficiëntie-index**	81 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Vangschaal (40 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

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



PR3845X

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



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Symbols glossary



A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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).



Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.



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.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Electric



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.



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.



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.



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.

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.

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.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

verlichting

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%.

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.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

KEEP WARM

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

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.

With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.