

SF6101TB3



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709329310



Estetisk linje

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

Kommandon













Displaytyp	CompactScreen	Antal kontroller	2
Displayteknik	LCD	Kontrollvred	Linea
Typ av kontroll	Vred	Färg på kontroller	Svart




Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Varmluft + undervärme
 Pizza		

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Jäsning	 Helginställning
--	---	---

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Övriga tillval	Varmhållningsfunktion
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Snabbuppvärmning	Ja
Barnlås	Ja		

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Maximum temperatur	280 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Antal hyllplan	5	Lucka	Kontrollerad temperatur
Typ av ugnstegar	Ramar i metall	Avtagbar lucka	Ja
Vinklad grill	Ja	Innerlucka i helglas	Ja
Dubbel fläkt	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	1	Totalt antal glas i luckan	3
Typ av lampa	Halogenlampor	Skyddstermostat	Ja
Utbytbar lampa	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt lampa	40 W	Kylkanal	Enkel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt Grillelement	1800 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt varmluftelement	2000 W		

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+
Nettovolym	70 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.13 KWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	4.07 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge	2.45 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.68 KWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	81 %

Standardtillbehör

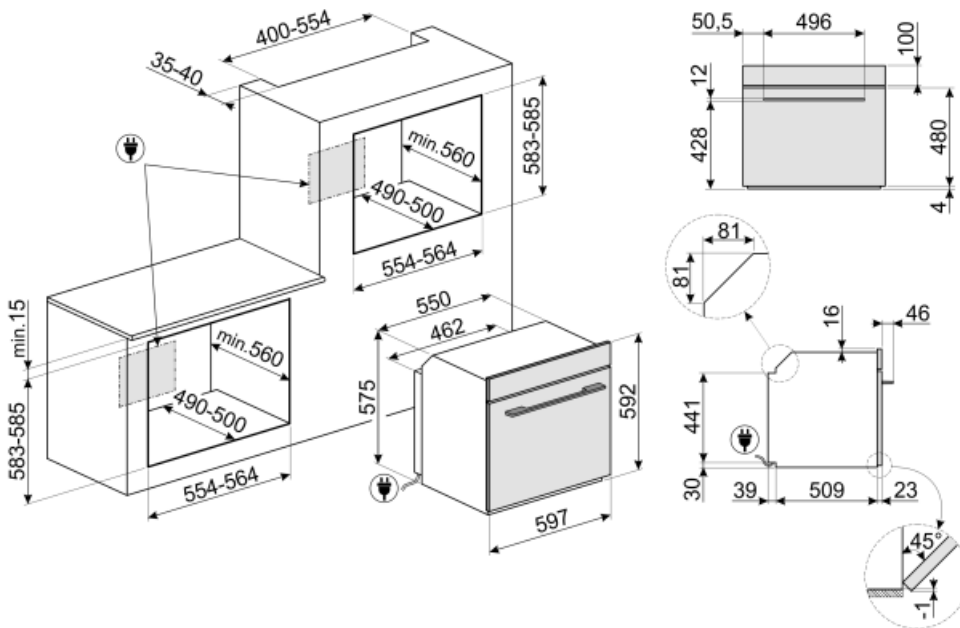
Galler med bakre stopp	1
Galler till ugnform	1

Djup emaljerad plåt (40 mm)

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Spänning	13 A
Anslutningseffekt	3000 W

Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Sladdens längd	115 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.



GT1P-2

Delvis teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och +28,5 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.



GTT

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



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.



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 exprementering av lättare krispigare tillbehör.



Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
| <p> A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p> | <p> Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p> |
| <p> Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> | <p> Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</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> 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> Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p> |
| <p> Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.</p> | <p> Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</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 korb 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, korb 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> Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.</p> |
| <p> Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p> | <p> Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p> |

- | | | | |
|---|---|--|--|
|  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |  | Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm. |
|  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |  | En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden. |
|  | Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %. |  | SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer. |  | 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. |
|  | Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg. |  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | ... |