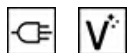


SF6300TVX



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709293680



Estetisk linje

Estetik	Classic	Färg screentryck	Svart
Färg	Rostfritt stål	Typ av screentryck	Symboler
Finish	Anti fingerprint	Dörrtyp	Med 2 horisontella band
Design	Platt	Handtag	Classic
Material	Rostfritt stål	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Typ av glas	Eclipse	Typ av logotype	Stansad









Kommandon




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

Program/funktioner


Antal tillagningsfunktioner **8**
 Traditionella tillagningsfunktioner

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

Övriga funktioner

 Upptining per tid

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

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
Typ av ugnstegar Ramar i metall
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
Effekt varmluften 2000 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
Skyddstermostat Ja
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 %

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)

	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	...		3 Skikt glas i luckan
	Elektrisk anslutning		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		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.		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.
	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.		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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.
	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.		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 matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



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.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.