SF6301TVX



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709282141

Estetisk linje

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

Kommandon

Displaytyp	CompactScreen	**Typ av kontroll**	Vred
Displayteknik	LCD	**Antal kontroller**	2

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	**Snabbuppvärmning**	Ja
Timer	1		

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	70 l	**Värmeelementena slås av vid lucköppning**	Ja
Minimum temperatur	30 °C	**Typ av lucköppning**	Underhängd
Maximum temperatur	280 °C	**Lucka**	Kontrollerad temperatur
Antal hyllplan	5	**Avtagbar lucka**	Ja
Dubbel fläkt	1	**Innerlucka i helglas**	Ja
Antal lampor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	**Totalt antal glas i luckan**	3
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

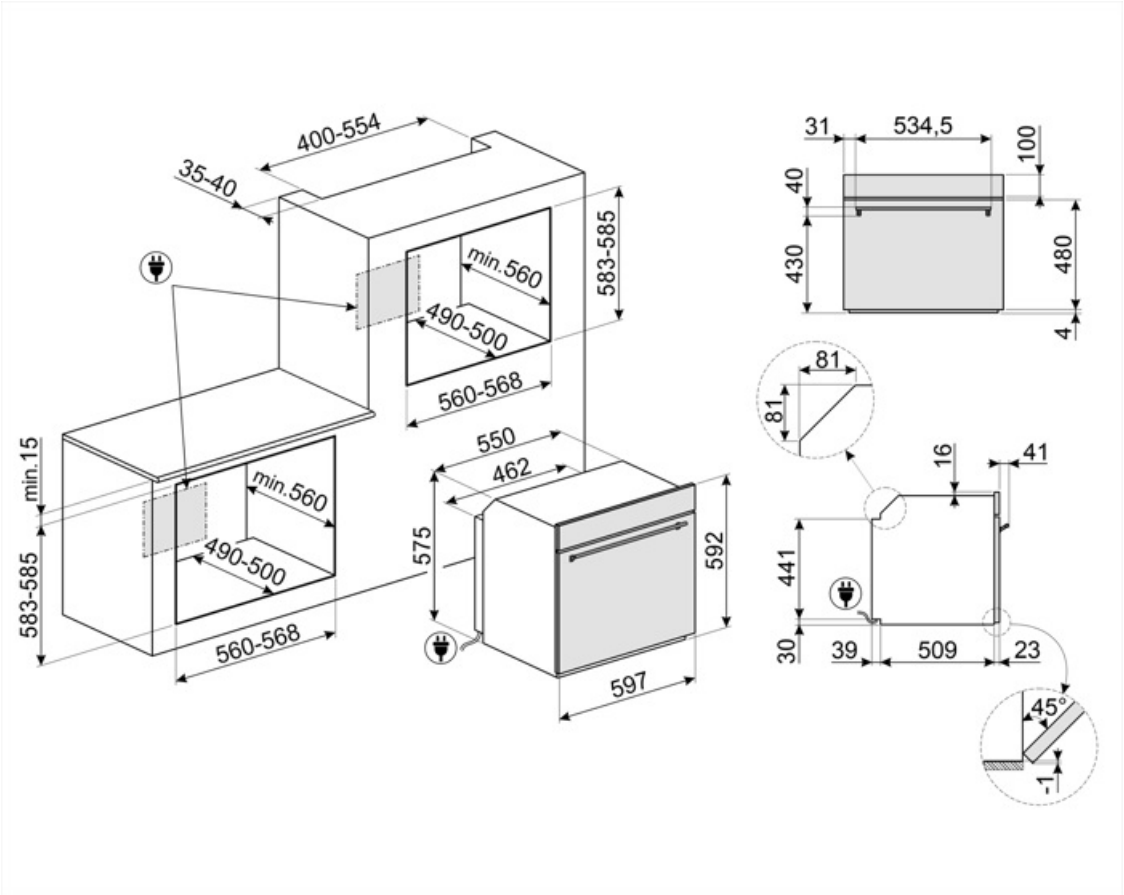
Energiklass	A+	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	2,45 MJ
Nettovolym	70 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	0,68 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,13 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,07 MJ	**Energieffektivitetsindex**	81 %

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	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	13 A	**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.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 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 proffessionellt sätt.

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.



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 expermentering av lättare krispigare tillbehör.



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

Symbols glossary



A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



3 Skikt glas i luckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



...



Elektrisk anslutning



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



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.



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.



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.



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.

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

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

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.

SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.

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, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.