

SF6341GVX



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Gas
Warmte bron	Gas
Bereidingswijze	Geventileerd
EAN-code	8017709211189



Design

Esthetiek	Classici	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Roestvrij staal	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Vingervlekvrij	Handgreep	Classici
Design	Plat	Kleur handgreep	Roestvrijstaal
Materiaal	Roestvrij staal	Logo	In reliëf
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Bedieningsknoppen	Classici
Type glas	Zwart	Kleur knoppen	Rvs look
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening

Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Aantal bedieningsknoppen	3
--------------------	-------------------	--------------------------	---

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No



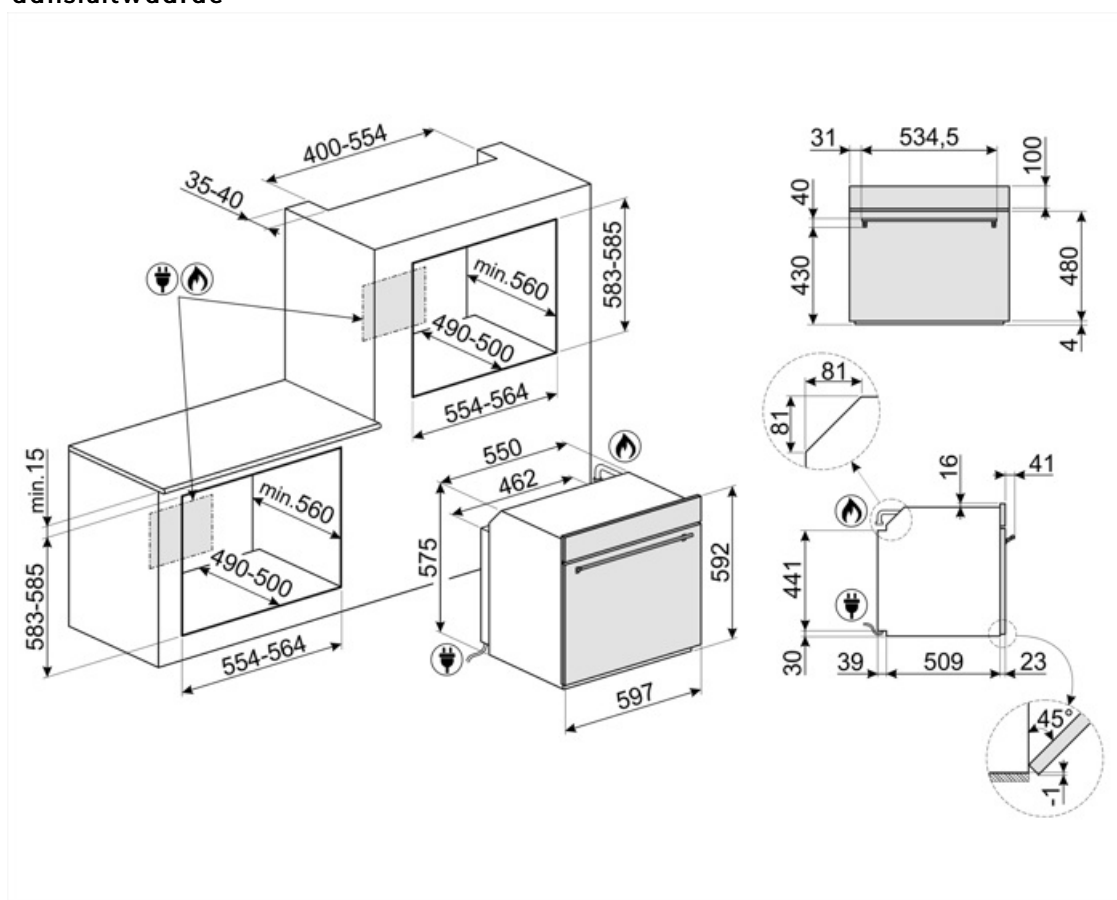
Ovenrooster met stop 1
Bakplaat (20 mm) 1
Vangschaal (40 mm) 1

Inzetrooster 1
Telescopische geleiders, 1
gedeeltelijk
uitschuifbaar

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
Stroom 9 A
Nominale
aansluitwaarde 1900 W

Frequentie 50/60 Hz
Lengte voedingskabel 115 cm

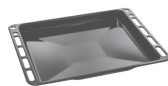


Compatibele Accessoires



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

Symbols glossary

	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		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.
	Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	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.		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 oven deur 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.		Rotisserie with full grill: Rotisserie works in combination with a grill that provides an even browning of food.
	Fan + lower element + rotisserie: Circogas can also be used in conjunction with the rotisserie.		Fan + grill element + rotisserie: this symbol adds the fan to the rotisserie to distribute the heat quickly and evenly.
	Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.		Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.
	All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.		The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
	verlichting		The oven cavity has 4 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.