

# SF6341GVXD



<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Familie</b>	Oven
<b>Voeding</b>	Gas
<b>Warmte bron</b>	Gas
<b>Bereidingswijze</b>	Geventileerd
<b>EAN-code</b>	8017709211196



## Design

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









## Bediening

<b>Regeling bediening</b>	Bedieningsknoppen	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	3
---------------------------	-------------------	---------------------------------	---

## Programma's / functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	8
<b>Automatische programma's</b>	No
<b>Personaliseerbare recepten</b>	No

## Traditionele kookfuncties

 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)	 Base
 Luchtcirculatie (met onderwarmte)	 Draaispit	 Ventilator draaispit
 Draaispit + grill	 Draaispit + ventilatorgrill	

## Opties

Timer	Ja
-------	----

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	63 l	<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur
<b>Minimum temperatuur</b>	150 °C	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	265 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	4	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Koelleiding</b>	Enkel
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Thermobeveiliging</b>	Ja
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	316x444x425 mm
<b>Grill - vermogen</b>	1800 W	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



<b>Energieklasse</b>	A	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	7,00 MJ
<b>Netto inhoud</b>	60 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	1,94 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	1,64 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	5,90 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	95,6 %

## Meegeleverde accessoires

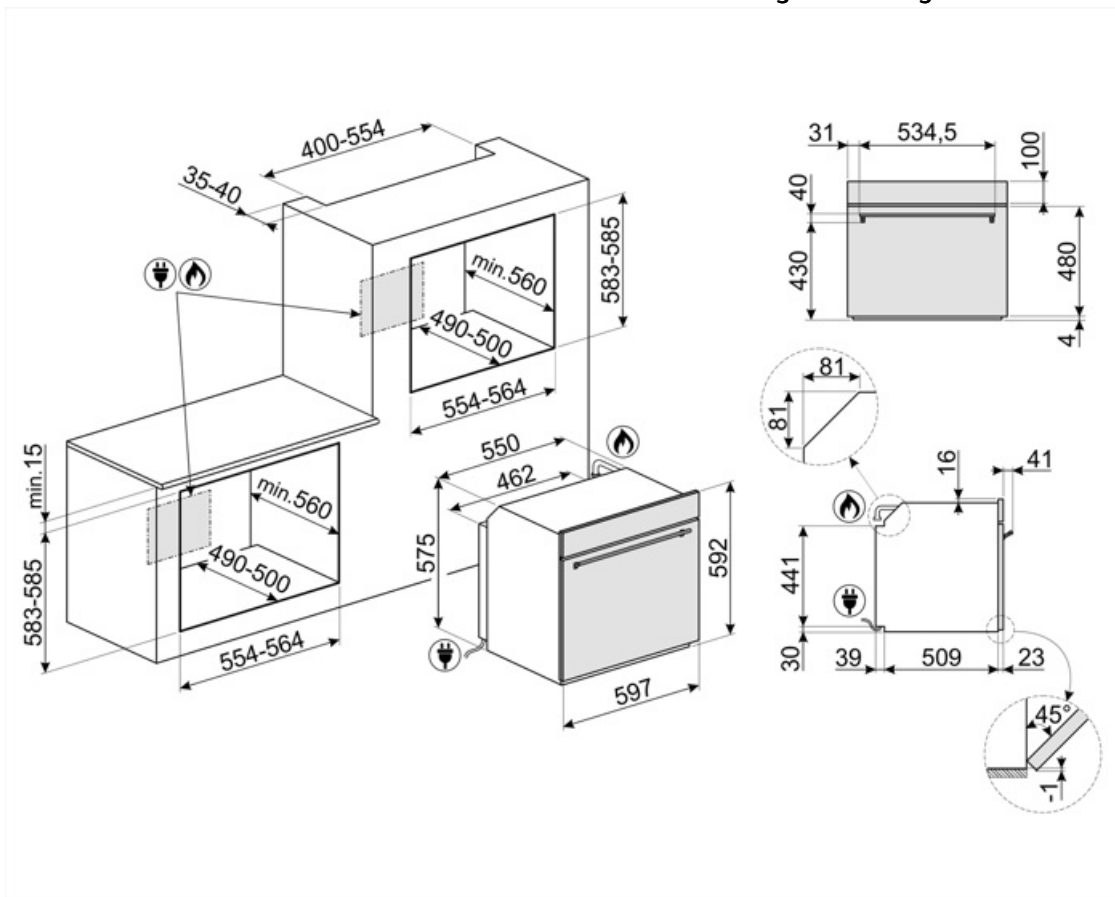


Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Vangschaal (40 mm)	1		

## Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stekker	Nee
Stroom	9 A

Nominale aansluitwaarde	1900 W
Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	115 cm



## Compatibele Accessoires

### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### PALPZ

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



### 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



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



















### PR3845X

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



## Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Rotisserie with full grill: Rotisserie works in combination with a grill that provides an even browning of food.</p>
 <p>Fan + lower element + rotisserie: Circogas can also be used in conjunction with the rotisserie.</p>	 <p>Fan + grill element + rotisserie: this symbol adds the fan to the rotisserie to distribute the heat quickly and evenly.</p>
 <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>	 <p>Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.</p>
 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>	 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>
 <p>verlichting</p>	 <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p>



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.