SF6922XPZE1



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709241681

Esthetiek

Esthetiek	Victoria	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	RVS	**Deur**	Met paneel
Afwerking	Vingervlekvrij	**Handgreep**	Victoria
Design	Bol	**Kleur handgreep**	Rvs look
Materiaal	RVS	**Logo**	Geassembleerd
Type roestvrijstaal	Geborsteld	**Bedieningsknoppen**	Victoria
Type glas	Clear1	**Kleur knoppen**	Rvs look
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening

Display technologie	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2
Regeling bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	20

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Luchtcirculatie (met onderwarmte)
- Pizza

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijsfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie, ECO-Light
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	**Snelle voorverwarming**	Ja

Technische specificaties

Minimum temperatuur	30 °C	**Deur openen**	Standaard opening
Maximum temperatuur	280 °C	**Deur**	Fresh Touch
Aantal kookniveaus	5	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Totaal aantal ruiten**	4
Vermogen lamp	40 W	**Soft Close systeem**	Ja
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1100 W	**Koelleiding**	Dubbel
		Reductie snelheid koelsysteem	Ja

Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	331x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+
Netto inhoud	65 l
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.05 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.78 MJ
Energy consumption in forced air convection	2.38 MJ
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.66 KWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	80,5 %

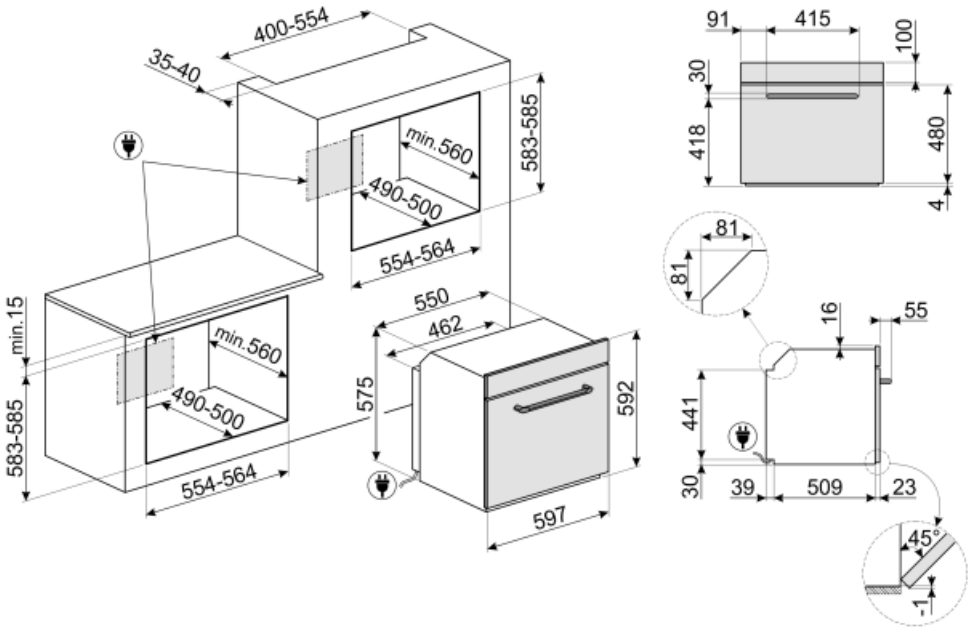
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	2
Bakplaat (20 mm)	1
Vangschaal (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1
Pizza-accessoires	Pizzasteen, pizzaschep en afdekplaat

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stroom	13 A
Nominale aansluitwaarde	3000 W
Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	115 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
91
415
100
30
418
480
4
81
81
16
55
441
30
39
509
23
45°
1

Accessoires niet inbegrepen



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

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



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

Symbols glossary (TT)



A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



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.



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 tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



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.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment

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 ovendeur 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.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

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.

KEEP_WARM_72dpi

verlichting

De warmte van het onder- en boven element wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.

ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

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

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

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