

SFP6301TVN



| | |
|---------------------|---------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktfamilie | Ovn |
| Energitilførsel | Elektrisk |
| Varmekilde | Elektrisk |
| Tilberedningsmetode | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709310233 |



Æstetik

| | | | |
|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------------|
| Æstetik | Classic | Type af silketryk | Symboler |
| Farve | Matsort | Låge | Med 2 vandrette paneler |
| Finish | Matt | Håndtag | Classic |
| Design | Flad | Håndtag farve | Helt sort specialudgave |
| Materiale | Lakeret materiale | Logo | Silketryk |
| Glastype | Eclipse | Betjeningsknapper | Classic |
| Farve silketryk | Sølv | Betjening farve | Matt sort |











Betjeninger

| | | | |
|--|---------------|-------------------------|-------------------|
|  | | | |
| Displaynavn | CompactScreen | Betjeningsindstillinger | Betjeningsknapper |
| Displayteknologi | LCD | Ant. knapper | 2 |

Programmer/Funktioner

| | |
|----------------------------|----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 10 |
|----------------------------|----|

Traditionelle madlavningsfunktioner

| | | |
|--|--|---|
|  Statisk |  Ventilatorassisteret ovn |  Varmluft |
|  Turbo |  Øko |  Stor grill |
|  Ventilator grill (stor) |  Base |  Ventilator tvunget base |
|  Pizza | | |

Andre funktioner

| | | |
|---|---|---|
|  Optøning efter tid |  Godkendelse |  Sabbath |
|---|---|---|

Rengøringsfunktioner

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Valgmuligheder



| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|-----------|
| Timerindstillinger | Forsinket start og automatiske slut tilberedning | Andre muligheder | Hold varm |
| Minutur | Ja | Udstillingstilstand | Ja |
| Timer | Ja | Hurtig genopvarmning | Ja |
| Bejteningslås/børnesikring | Ja | | |

Tekniske egenskaber



| | | | |
|---|---------|--|-------------------|
| Kapacitet (liter) | 70 l | Døråbning type | Standardåbning |
| Ovnrum | Sares | Låge | Køl |
| Min. temperatur | 30 °C | Aftagelig låge | Ja |
| Maksimal temperatur | 280 °C | Inderlåge i fuldt glas | Ja |
| Antal hylder | 5 | Aftagelige indvendig låge | Ja |
| Antal lamper | 1 | Samlet antal lågeglas | 4 |
| Type af lamper | Halogen | Kølesystem | Tangentiel |
| Lys, der kan udskiftes af brugeren | Ja | Kølekanal | Dobbelt |
| Lys effekt | 40 W | Hastighedsreduktion kølesystem | Ja |
| Lys, når lågen åbnes | Ja | Låge låst under pyrolyse | Ja |
| Nedre varmelegeme - effekt | 1200 W | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 360x444x425 mm |
| Grillelement - effekt | 1800 W | Temperaturstyring | Elektronisk |
| Rundt varmelegeme - effekt | 2000 W | Ovnrum materiale | Ever Clean-emaile |

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes Ja

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
Rummets nettorumfang 70 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand 1.09 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand 3.92 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2.45 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion 0.68 kWh
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 81 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bag- og sidestop 1

Emaljeret dyb bakke (40 1 mm)

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Stik Nej
Nuværende 13 A

Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret


































PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



Symbols glossary

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres. |  | A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret. |
|  | Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur. |  | Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen. |
|  | Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger. |  | Elektrisk |
|  | Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen |  | Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen. |
|  | Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter. |  | Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager. |
|  | Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen. |  | Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning. |
|  | Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. |  | ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet |
|  | Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter. |  | Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer. |

-  **Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  ...
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  **Elektronisk betjening:** Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**