

# SFP6301TVN



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709310233



## Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Matt Sort	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Matt	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Helsvart spesialutgave
Materiale	Lakkert stål	Logo	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Classic
Farge på silketrykk	Sølv	kontroller farge	Matt sort











## Kontroller

			
Displaynavn	CompactScreen	Kontrollinnstilling	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2

## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
--------------------------------	----

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

## Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Heving	 Helgeinnstilling
--	--	--

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse
---

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon
Timer	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
Tidsur	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	70 l	<b>Dør åpning type</b>	Standard åpning
<b>Kammer</b>	Sares	<b>Dør</b>	Kjøledør
<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Høyeste temperatur</b>	280 °C	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>bruker utskiftbare lys</b>	Ja	<b>Kjøledyse</b>	Dobbelt
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Hastighetsreduksjon kjølesystem</b>	Ja
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360x444x425 mm
<b>Grillelement - styrke</b>	1800 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Sirkulerende varmeelement - effekt</b>	2000 W	<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje
<b>Oppvarming suspendert når døren åpnes</b>	Ja		

## Kapasitets-/energetikett



<b>Energi effektivitetsklasse</b>	A+	<b>Energiforbruk tvungen luftkonveksjon</b>	2,45 MJ
<b>Nettovolum for ovnsrom</b>	70 l	<b>Energiforbruk per syklus i viftemodus</b>	0,68 kWh
<b>Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom</b>	1,09 kWh	<b>Antall ovnsrom</b>	1
<b>Energiforbruk i konvensjonelt modus</b>	3,92 MJ	<b>Energi effektivitetsindeks</b>	81 %

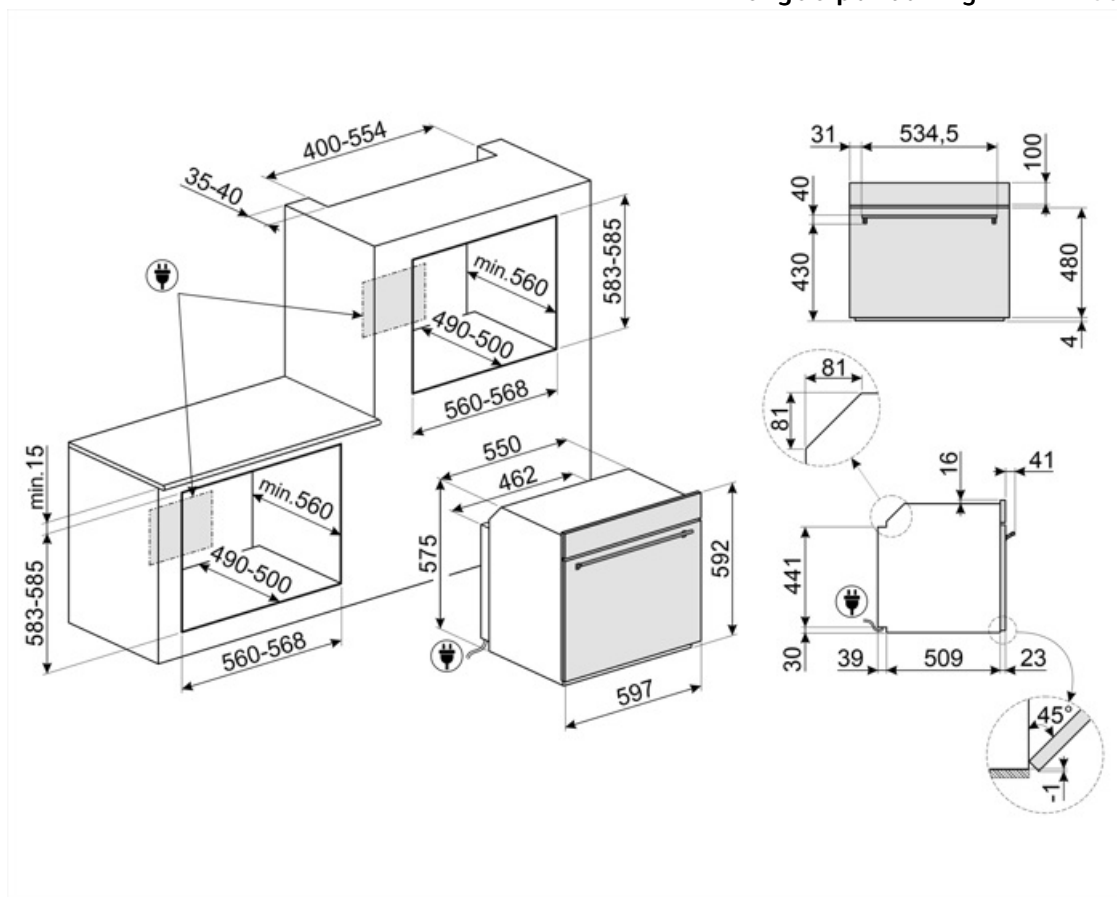
## Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp og 1 sidestopp

Emaljert brett (40 mm) 1

## Elektrisk tilkobling

<b>Spenning</b>	220-240 V	<b>Elektrisk tilkoblingseffekt (W)</b>	3000 W
<b>Støpseltype</b>	Nei	<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Nåværende</b>	13 A	<b>Lengde på ledning</b>	150 cm



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bakte brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert


































### PR3845N

Sort mellomlist for stablede ovner



## Symbols glossary

-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  ...
-  Elektrisk
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking.
-  Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hulle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Luft ved 40 °C** gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  **Elektronisk kontroll:** Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  **Pizzafunksjon:** Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.