

# SFP6301TVX



|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Kategori         | 60cm               |
| Produktserien    | Ovn                |
| Strømkilde       | Elektrisk          |
| Varmekilde       | Elektrisk          |
| Matlagingsmetode | Termoventilert ovn |
| Rensesystem      | Pyrolytisk         |
| EAN-kode         | 8017709282189      |



## Estetisk linje

|                     |                |                  |                           |
|---------------------|----------------|------------------|---------------------------|
| Estetikk            | Classic        | Type silketrykk  | Symboler                  |
| Farge               | Rustfritt stål | Dør              | Med 2 horisontale paneler |
| Finish              | Fingersikker   | Håndtak          | Classic                   |
| Design              | Flat           | Håndtak farge    | Rustfritt stål            |
| Materiale           | Rustfritt stål | Logo             | Preget                    |
| Type rustfritt stål | Børstet        | Kontroll brytere | Classic                   |
| Glass Type          | Formørkelse    | kontroller farge | Rustfritt stål-effekt     |
| Farge på silketrykk | 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>Laveste temperatur</b>                    | 30 °C           | <b>Dør</b>                                 | Kjøledør          |
| <b>Høyeste temperatur</b>                    | 280 °C          | <b>Avtakbar dør</b>                        | Ja                |
| <b>Antall hyller</b>                         | 5               | <b>Innerdør i helglass</b>                 | Ja                |
| <b>Antall lamper</b>                         | 1               | <b>Avtakbar innerdør</b>                   | Ja                |
| <b>Type lampe</b>                            | Halogen         | <b>Antall glass i ovnsdøren</b>            | 4                 |
| <b>bruker utskiftbare lys</b>                | Ja              | <b>Kjølesystem</b>                         | Tangential        |
| <b>Lett effekt</b>                           | 40 W            | <b>Kjøledyse</b>                           | Dobbelt           |
| <b>Lys når døren åpnes</b>                   | Ja              | <b>Hastighetsreduksjon kjølesystem</b>     | Ja                |
| <b>Sirkulerende varmelement - Strøm</b>      | 1200 W          | <b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b> | Ja                |
| <b>Grillelement - styrke</b>                 | 1800 W          | <b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>    | 360x444x425 mm    |
| <b>Sirkulerende varmelement - effekt</b>     | 2000 W          | <b>Temperaturkontroll</b>                  | Elektronisk       |
| <b>Oppvarming suspendert når døren åpnes</b> | Ja              | <b>Materiale ovnsrom</b>                   | Ever clean-emalje |
| <b>Dør åpning type</b>                       | Standard åpning |  |                   |

## Kapasitets-/energetikett



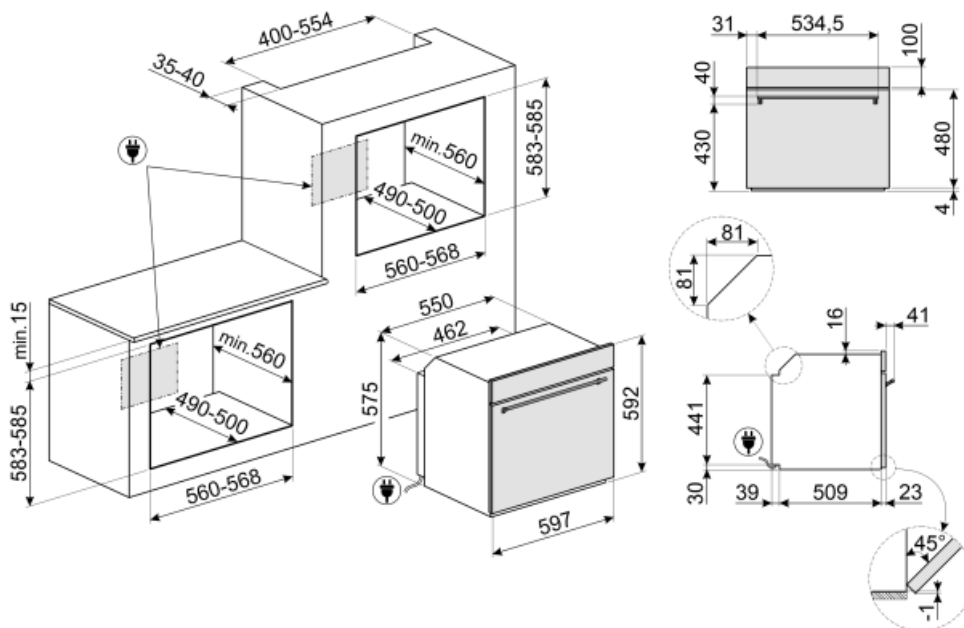
|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>Energi effektivitetsklasse</b>                                    | A+       | <b>Energiforbruk tvungen luftkonveksjon</b>  | 2.45 MJ  |
| <b>Nettovolum for ovnsrom</b>  | 70 l     | <b>Energiforbruk per syklus i viftemodus</b> | 0.68 kWh |
| <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 %     |

## Standardtilbehør

|  |   |                              |   |
|--|---|------------------------------|---|
| <b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b> | 1 | <b>Ristinnsats for brett</b> | 1 |
| <b>Emaljert brett (40 mm)</b>            | 1 |                              |   |

## Elektrisk tilkobling

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



## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



### PALPZ

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



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt

































### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 jevnt bruk av retten.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Elektrisk
-  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.
-  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.
-  Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle 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.

- |   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>  |  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>   |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</p>  |
|  <p>Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p>   |  <p>SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p>  |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>   |  <p>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.</p>                     |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>  |  <p>...</p>   |