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

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

Tekniske egenskaper

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

Kapasitets-/energietikett

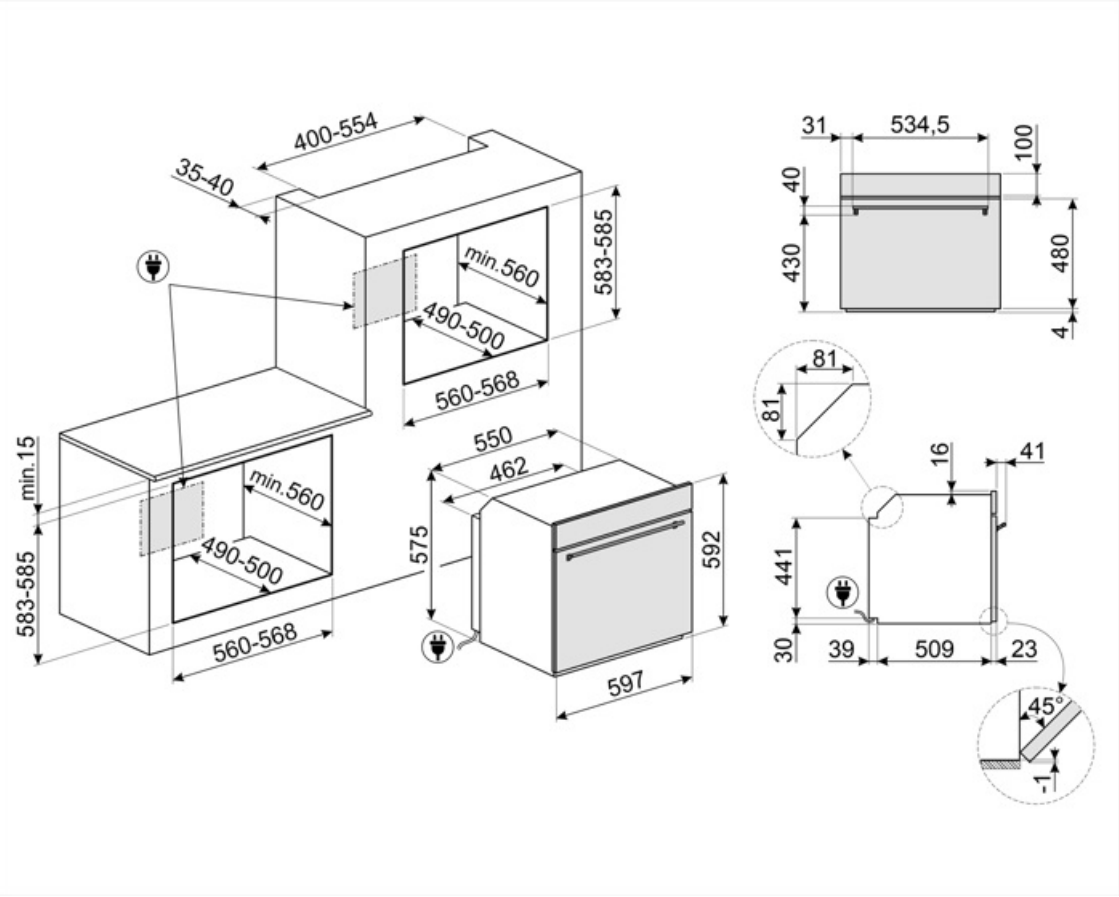
Energi effektivitetsklasse	A+	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,68 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,09 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,92 MJ	**Energi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

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Emaljert brett (40 mm)**	1

Elektrisk tilkobling

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



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



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 bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks

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



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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.



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 elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet 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.



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.

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 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

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.

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.

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.

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.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

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, sufflé, puddinger.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.