

SFP6401TVN1



| | |
|------------------|----------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktgrupp | Ugn |
| Elanslutning | Elektrisk |
| Värmekälla | Elektrisk |
| Typ av ugn | Termoventilerad ugn |
| Rengöringssystem | Pyrolytisk rengöring |
| EAN kod | 8017709285456 |



Estetisk linje

| | | | |
|-----------------------|----------------|--------------------|-------------------------|
| Estetik | Selection | Typ av screentryck | Symboler |
| Färg | Svart | Dörrtyp | Med 2 band |
| Design | Platt | Handtag | Squared Selection |
| Delarnas ytbehandling | Rostfritt stål | Färg på handtag | Rostfritt stål liknande |
| Material | Glas | Typ av logotype | Med screentryck |
| Typ av glas | Klart | Kontrollvred | Restyling, Selection |
| Färg screentryck | Grå | Färg på kontroller | Rostfritt stål liknande |

Kommandon



| | | | |
|---------------|---------------|------------------|------|
| Displaytyp | CompactScreen | Typ av kontroll | Vred |
| Displayteknik | LCD | Antal kontroller | 2 |




Program/funktioner

| | |
|-----------------------------|----|
| Antal tillagningsfunktioner | 10 |
|-----------------------------|----|


Traditionella tillagningsfunktioner

| | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Ventilerad |  Varmluft |
|  Snabb |  Eco |  Stor grill |
|  Fläkt + grill (stor) |  Undervärme |  Varmluft + undervärme |
|  Pizza | | |

Övriga funktioner

| | | |
|--|---|---|
|  Upptining per tid |  Jäsning |  Helginställning |
|--|---|---|

Rengöringsfunktioner

| |
|--|
|  Pyrolys |
|--|

Alternativ



| | |
|---|---|
| Alternativ för tidsprogrammering | Fördröjd start och slut på tillagningen |
| Timer | Ja |
| Timer | 1 |
| Barnlås | Ja |

| | |
|---|----|
| Fördröjd start och slut på tillagningen | Ja |
| Timer | 1 |
| Barnlås | Ja |

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Övriga tillval | Varmhållningsfunktion |
| Demoläge | Ja |
| Snabbuppvärmning | Ja |

| | |
|-----------------------|----|
| Varmhållningsfunktion | Ja |
| Snabbuppvärmning | Ja |

Teknisk specifikation



| | |
|--|---------------|
| Minimum temperatur | 30 °C |
| Maximum temperatur | 280 °C |
| Antal hyllplan | 5 |
| Dubbel fläkt | 1 |
| Antal lampor | 1 |
| Typ av lampa | Halogenlampor |
| Utbytbar lampa | Ja |
| Effekt lampa | 40 W |
| Lampan tänds när luckan öppnas | Ja |
| Effekt nedre värmeelement | 1200 W |
| Effekt Grillelement | 1800 W |
| Effekt varmluftelement | 2000 W |
| Värmeelementena slås av vid lucköppning | Ja |

| | |
|---|------------------|
| Typ av lucköppning | Underhängd |
| Lucka | Kylld dörr |
| Avtagbar lucka | Ja |
| Innerlucka i helglas | Ja |
| Avtagbar innerlucka | Ja |
| Totalt antal glas i luckan | 4 |
| Kylsystem | Tangential |
| Kylkanal | Dubbel |
| Hastighetssänkning kylsystem | Ja |
| Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring | Ja |
| Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 360x460x425 mm |
| Temperaturkontroll | Elektronisk |
| Material ugnsutrymme | Ever Clean emalj |

Kapacitet/energietikett



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Energiklass | A+ | Energiförbrukning i konvektionsläge | 2.45 MJ |
| Nettovolym | 70 l | Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge | 0.68 kWh |
| Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge | 1.09 kWh | Antal ugnar | 1 |
| Energiförbrukning i traditionellt läge | 3.92 MJ | Energieffektivitetsindex | 81 % |

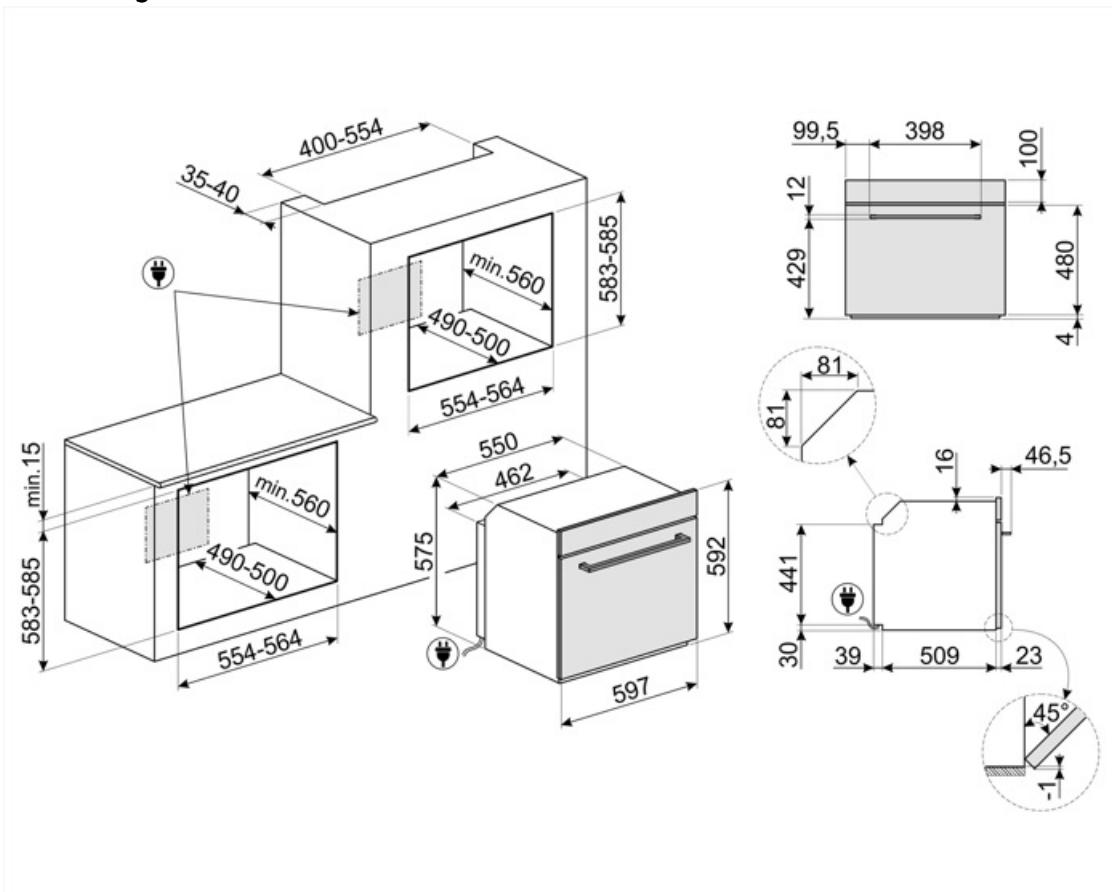
Standardtillbehör

Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt (40 mm)

Elektrisk anslutning

| | | | |
|--------------------------|-----------|-----------------------|----------|
| Strömstyrka | 220-240 V | Frekvens (Hz) | 50/60 Hz |
| Spänning | 13 A | Sladdens längd | 115 cm |
| Anslutningseffekt | 3000 W | | |



Tillbehör ingår ej

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för experimentering av lättare krispigare tillbehör.



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.

































GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p> |  <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p> |
|  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> |  <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>4 lager glas i ugnsluckan</p> |
|  <p>Elektrisk anslutning</p> |  <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p> |
|  <p>Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.</p> |  <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p> |
|  <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p> |  <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p> |
|  <p>Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.</p> |  <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p> |
|  <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p> |  <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korb och bacon.</p> |
|  <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korb etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.</p> |  <p>Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.</p> |

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p> |  <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p> |
|  <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p> |  <p>Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.</p> |
|  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |  <p>Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.</p> |
|  <p>En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.</p> |  <p>Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.</p> |
|  <p>SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.</p> |  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p> |
|  <p>Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |