

# SFP6401TVS1



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709285432



## Estetisk linje

Estetik	Selection	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Silver	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 rostfritt stål	Borstad	Kontrollvred	Restyling, Selection
Typ av glas	Stopsol	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Färg screentryck	Grå		

## Kommandon



Displaytyp	CompactScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2




## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
Automatikprogram	No
Anpassade recept	No


## Traditionella tillagningsfunktioner

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

## Övriga funktioner

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

## Rengöringsfunktioner

 Pyrolysis
--

## Alternativ



<b>Alternativ för tidsprogrammering</b>	Fördröjd start och slut på tillagningen	<b>Övriga tillval</b>	Varmhållningsfunktion
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Snabbuppvärmning	Ja
Barnlås	Ja		

## Teknisk specifikation



<b>Minimum temperatur</b>	30 °C	<b>Typ av lucköppning</b>	Underhängd
<b>Maximum temperatur</b>	280 °C	<b>Lucka</b>	Kyld dörr
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Avtagbar lucka</b>	Ja
<b>Dubbel fläkt</b>	1	<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja
<b>Antal lampor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Typ av lampa</b>	Halogenlampor	<b>Totalt antal glas i luckan</b>	4
<b>Utbytbar lampa</b>	Ja	<b>Kylsystem</b>	Tangential
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Kylkanal</b>	Dubbel
<b>Lampan tänds när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Hastighetssänkning kylsystem</b>	Ja
<b>Effekt nedre värmelement</b>	1200 W	<b>Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring</b>	Ja
<b>Effekt Grillelement</b>	1800 W	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Effekt varmluftelement</b>	2000 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Värmeelementena slås av vid lucköppning</b>	Ja	<b>Material ugnsutrymme</b>	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 %

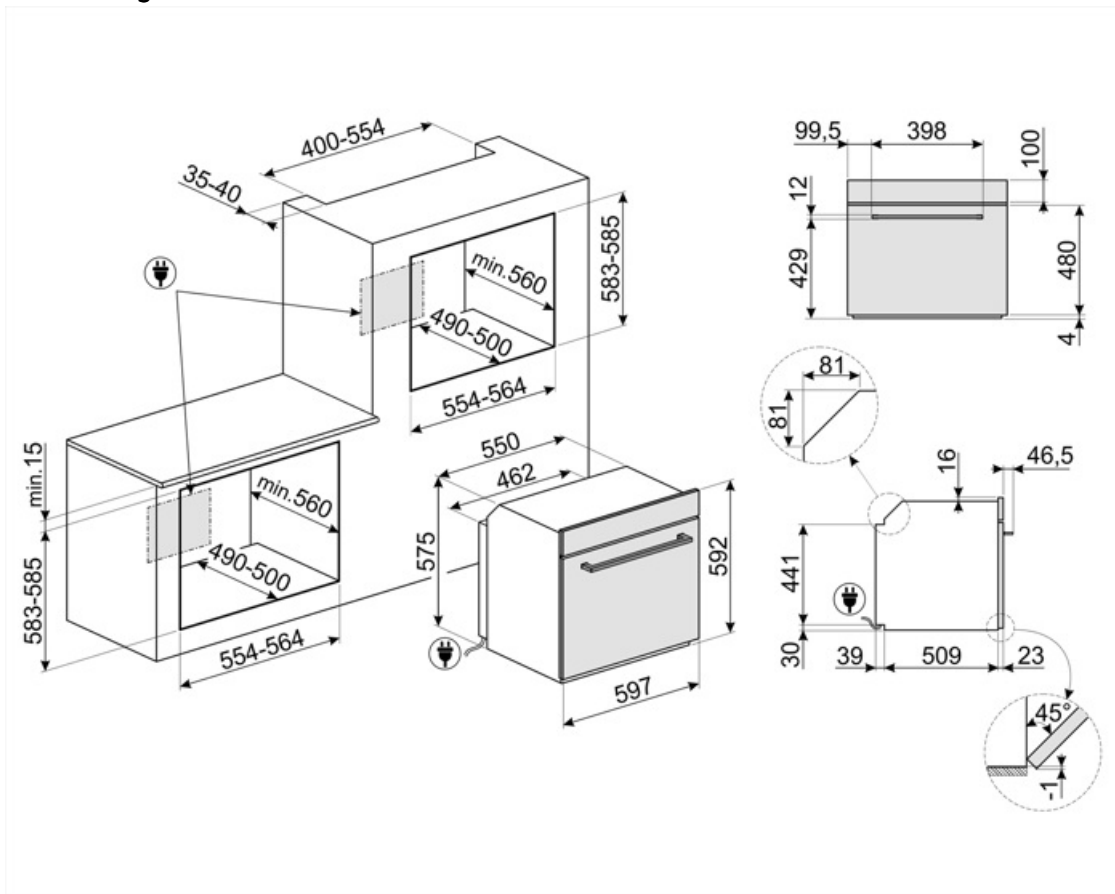
## Standardtillbehör

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		



## Kompatibela Tillbehör

### 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.

### GTP



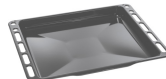
\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat

### 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 exprementering av lättare krispigare tillbehör.

### GTT



















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

### PR3845X



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

## Symbols glossary

 <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</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>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 korv 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, korv 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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.</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.



**Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



**Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.



**Pyrolytisk:** Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.



**Snabb föruppvärmning:** matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



...



**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.



**Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.



**Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsnings av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.



**SABBAT:** med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



**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, souffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.