

SFPA6101TVS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709267964



Æstetik

Æstetik	Linea	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sølv	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea
Materiale	Glas	Håndtag farve	Forkromet
Glastype	Stopsol	Logo	Silketryk
Farve silketryk	Hvid	Betjeningsknapper	Linea










Betjeninger

Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
Automatiske programmer	No
Opskrifter, der kan tilpasses	No

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner



Optøning efter tid



Optøning efter vægt



Godkendelse



Sabbath

Rengøringsfunktioner

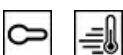


Pyrolyse



Pyrolyse eco

Valgmuligheder



Timerindstillinger

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Minutur

Ja

Timer

Ja

Bejteningslås/børnesikring Ja

Udstillingstilstand Ja

Hurtig genopvarmning Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Låge	Køl
Maksimal temperatur	280 °C	Aftagelig låge	Ja
Antal hylder	5	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Type af lamper	Halogen	Samlet antal lågeglas	4
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Soft close-hængsler	Ja
Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Grillelement - effekt	1800 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
Døråbning type	Standardåbning	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.88 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.80 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 kWh		

Energiforbrug i konventionel tilstand 3.92 MJ

Antal rum 1

Energieffektivitetsindeks 95,2 %

Medfølgende tilbehør



Rist med bag- og sidestop 1

Emaljeret dyb bakke (40 mm) 1

Ristindsats til bakke 1

Teleskopskinne, delvist udtræk 1

Elektrisk tilslutning

Stik (I) Australien

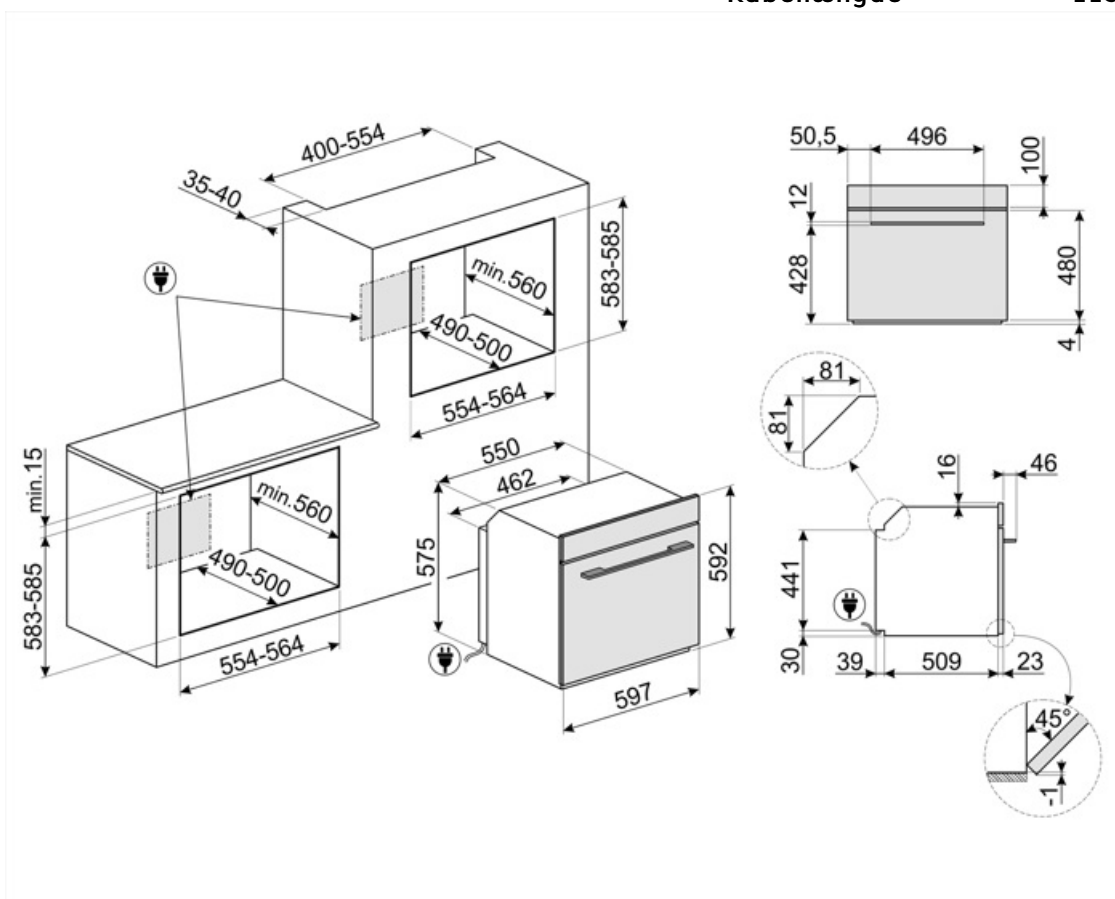
Spænding 220-240 V

Nuværende 13 A

Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz

Kabellængde 115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



























PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



Symbols glossary

-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

-  **ECO:** tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  **Ventilatorgrill:** meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  **Inderlåg i ren glas:** Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktion kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  **Soft close:** alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  **Elektronisk betjening:** Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  **Kapaciteten** angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  **Grill:** Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **ECO-logic:** indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Kapaciteten** angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.