

# SFPA6101TVS



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709267964



## Estetisk linje

Estetik	Linea	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Silver	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Linea
Material	Glas	Färg på handtag	Kromat
Typ av glas	Stopsol	Typ av logotype	Med screentryck
Färg screentryck	Vit	Kontrollvred	Linea










## Kommandon

Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2
Typ av kontroll	Vred		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
Automatikprogram	No
Anpassade recept	No

### Traditionella tillagningsfunktioner

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

## Övriga funktioner



Upptining per tid



Upptining per vikt



Jäsning



Helginställning

## Rengöringsfunktioner



Pyrolys



Ekopyrolys

## Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen

Barnlås

Ja

Demoläge

Ja

Timer

Ja

Snabbuppvärmning

Ja

Timer

1

## 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

Kyld dörr

Avtagbar lucka

Ja

Innerlucka i helglas

Ja

Avtagbar innerlucka

Ja

Totalt antal glas i luckan

4

Soft Close

Ja

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

Nettovolym

70 l

Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge

1.09 kWh

Energiförbrukning i traditionellt läge

3.92 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge

2.88 MJ

Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge

0.80 kWh

Antal ugnar

1

## Standardtillbehör



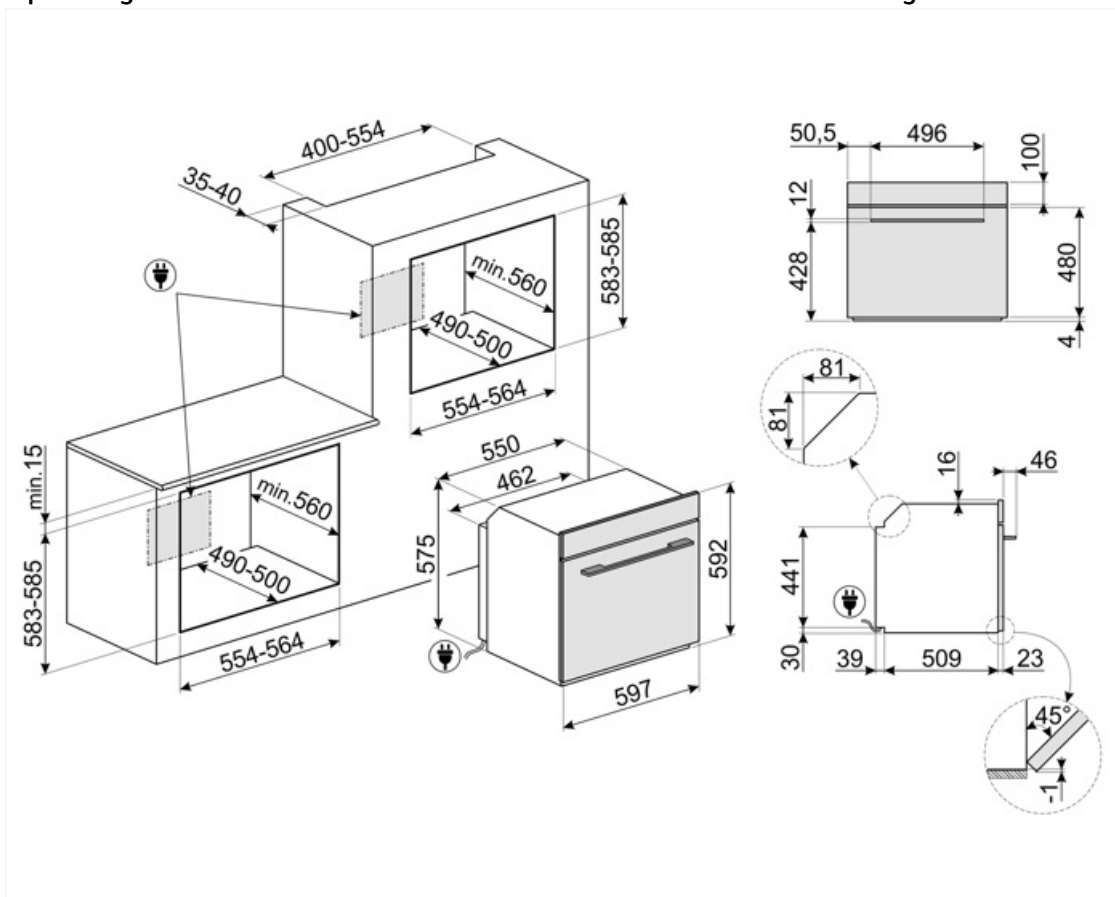
Galler med bakre stopp 1  
Djup emaljerad plåt (40 mm) 1

Galler till ugnsforn 1  
Teleskopiska skenor, delvis utdragbara 1

## Elektrisk anslutning

Typ av kontakt (I) Australien  
Strömstyrka 220-240 V  
Spänning 13 A

Anslutningseffekt 3000 W  
Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
Sladdens längd 115 cm



## 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.

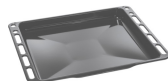
### GTP

\*\*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>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</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>Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden</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>Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</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: 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 mittled) är perfekt för små mängder mat.</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>

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.   |    | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.   |
|    | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.   |    | Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.  |
|    | Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.  |    | ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.  |
|    | 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.   |    | 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 %. |
|    | SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.   |    | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.  |
|    | Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.   |    | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.   |
|  | 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.   |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.  |   |   |