

SFPA6102TVN



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709273620



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea
Materiale	Glass	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Clear1	Logo	Silketrykk
Farge på silketrykk	Grå	Kontroll brytere	Linea








Kontroller

Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		

Programmer/funksjoner


Antall tilberedningsfunksjoner	9
Automatiske programmer	20
Oppskrifter tilpasses	No

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Andre funksjoner

 Optiming etter tid

 Optiming etter vekt

 Heving

 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse

 Økopiolyse

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg

Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt

Timer

Ja

Tidsur

1

Kontroller med barnelås

Ja

Andre muligheter

Varmholdingsfunksjon, Eco lys

Demomodus

Ja

Rask forvarming

Ja

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur 30 °C

Høyeste temperatur 280 °C

Antall hyller 5

Antall lamper 2

Type lampe Halogen

bruker utskiftbare lys Ja

Lett effekt 40 W

Lys når døren åpnes Ja

Sirkulerende 1200 W

varmeelement - Strøm 1000 W

Øvre varmeelement - Strøm 1000 W

Grillelement - styrke 1700 W

Stor grill - effekt 2700 W

Sirkulerende 2000 W

varmeelement - effekt 2000 W

Oppvarming suspendert Ja

når døren åpnes

Dør åpning type Standard åpning

Dør Kjøledør

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 4

Mykt lukkende hengsler Ja

Kjølesystem Tangential

Kjøledyse Dobbelt

Hastighetsreduksjon Ja

kjølesystem

Døren er låst under Ja

pyrolytisk rens

Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360x460x425 mm

Temperaturkontroll Elektronisk

Materiale ovnsrom Ever clean-omalje

Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse A+

Nettovolum for ovnsrom 72 l

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon 2.45 MJ

Energiforbruk per syklus i viftmodus 0.68 kWh

Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom 1.09 KWh

Energiforbruk i konvensjonelt modus 3.92 MJ

Antall ovnsrom 1
Energi effektivitetsindeks 80 %

Standardtilbehør



Rist med bakre stopp og sidestopp 1

Emaljert brett (20 mm) 2

Emaljert brett (40 mm) 1

Ristinnsats for brett 1

Delvis uttrekkbar teleskopskinne 1

Elektrisk tilkobling

Støpseltype (I) Australia

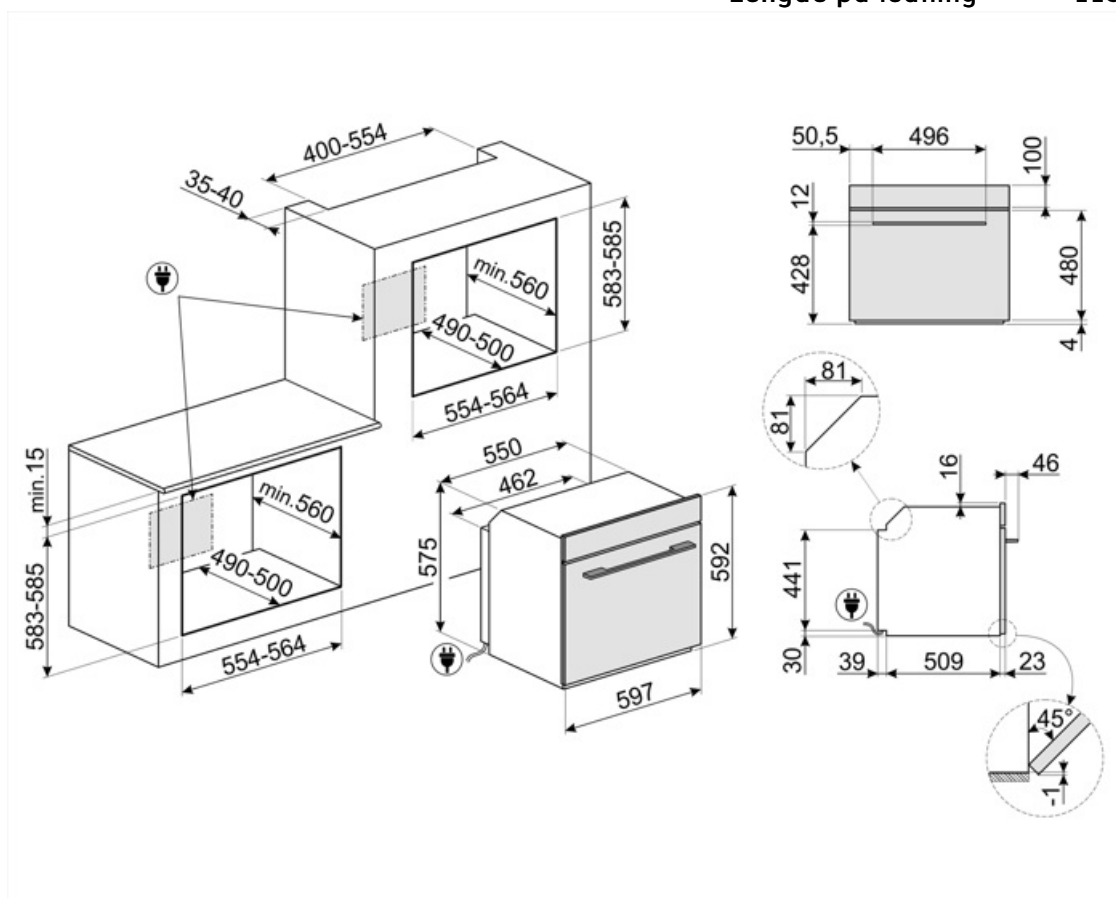
Spenning 220-240 V

Nåværende 13 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz

Lengde på ledning 115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

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



PALPZ

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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

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





































PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert med underelement: Blanding av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  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. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Belyste kontroller:** Er en sikkerhetsinnretning som varsler brukeren om at apparatet står på, i tillegg til å gi et overveldende design-særpreget.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnens varmes opp til en temperatur nærmere 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.
-  **ECO-logic:** Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.**
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **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
-  **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.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Pyrolytisk:** Eco-pyrolytisk rensfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.
-  **Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden**
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **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, soufflé, pudding.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.