

SFP6301TVN




| | |
|--------------------------|--------------------|
| Categorie | 60 cm |
| Familie | Oven |
| Voeding | Elektrisch |
| Warmte bron | Elektrisch |
| Bereidingswijze | Thermogeventileerd |
| Reinigingssysteem | Pyrolyse |
| EAN-code | 8017709310233 |



Design

| | | | |
|-------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| Esthetiek | Classici | Type zeefdruk | Symbolen |
| Kleur | Zwart | Deur | Met 2 horizontale stroken |
| Afwerking | Mat | Handgreep | Classici |
| Design | Plat | Kleur handgreep | All black special edition |
| Materiaal | Gelakt materiaal | Logo | Geëts |
| Type glas | Zwart | Bedieningsknoppen | Classici |
| Kleur serigrafie | Zilver | Kleur knoppen | Matt black |

Bediening

| | | | |
|--|---------------|---------------------------------|-------------------|
|  | | | |
| Naam display | CompactScreen | Regeling bediening | Bedieningsknoppen |
| Display technologie | LCD | Aantal bedieningsknoppen | 2 |

Programma's / functies

| | |
|----------------------------|----|
| Aantal kookfuncties | 10 |
|----------------------------|----|

Traditionele kookfuncties

| | | |
|--|--|---|
|  Statisch |  Geventileerd |  Circulaire |
|  Turbohitte |  ECO |  Grote vlak-grill |
|  Fan grill (large) |  Base |  Circulaire + bottom |
|  Pizza | | |

Overige functies

| | | |
|--|---|---|
|  Ontdooien op tijd |  Rijsfunctie |  Sabbath |
|--|---|---|

Schoonmaak functie

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Opties



| | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------|
| Opties | Automatische in- en uitschakeling | Overige opties | Warmhoudfunctie |
| tijdprogrammering | | Showroom demo optie | Ja |
| Timer | Ja | Snelle voorverwarming | Ja |
| Timer | 1 | | |
| Kinderbeveiliging | Ja | | |

Technische specificaties



| | | | |
|---|----------|--|--------------------|
| Minimum temperatuur | 30 °C | Deur openen | Standaard opening |
| Maximum temperatuur | 280 °C | Deur | Koud |
| Aantal kookniveaus | 5 | Uitneembare ovendeur | Ja |
| Dubbele ventilator | 1 | Volledig glazen binnendeur | Ja |
| Aantal lampen | 1 | Uitneembaar glas binnendeur | Ja |
| Soort verlichting | Halogeen | Totaal aantal ruiten | 4 |
| Lamp vervangbaar | Ja | Koelsysteem | Mantelkoeling |
| Vermogen lamp | 40 W | Koelleiding | Dubbel |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | Reductie snelheid koelsysteem | Ja |
| Onderwarmte - vermogen | 1200 W | Deurblokkering tijdens pyrolyse | Ja |
| Grill - vermogen | 1800 W | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 360x444x425 mm |
| Circulatie - vermogen | 2000 W | Temperatuurregeling | Elektronisch |
| Automatische uitschakeling verhogingselementen bij openen deur | Ja | Materiaal ovenruimte | Ever Clean emaille |

Prestaties / energielabel



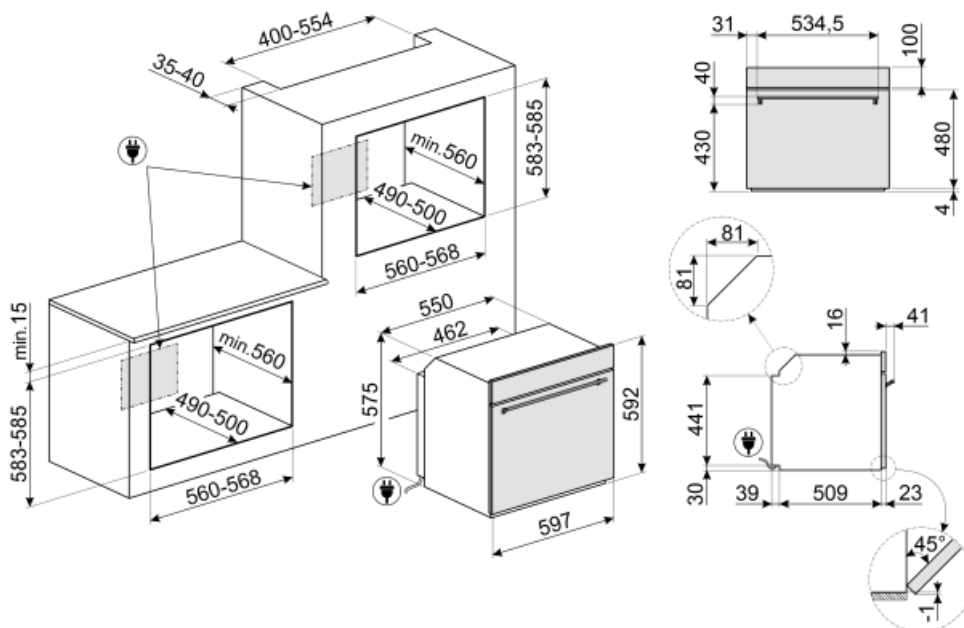
| | | | |
|--|----------|--|----------|
| Energieklasse | A+ | Energy consumption in forced air convection | 2.45 MJ |
| Netto inhoud | 70 l | Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht | 0.68 kWh |
| Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel | 1.09 kWh | Aantal ovens | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 3.92 MJ | Energie-efficiëntie-index | 81 % |

Meegeleverde accessoires

| | | | |
|----------------------|---|--------------|---|
| Ovenrooster met stop | 1 | Inzetrooster | 1 |
| Vangschaal (40 mm) | 1 | | |

Elektrische aansluiting

| | | | |
|-------------------------|-----------|----------------------|----------|
| Spanning | 220-240 V | Frequentie | 50/60 Hz |
| Stroom | 13 A | Lengte voedingskabel | 150 cm |
| Nominale aansluitwaarde | 3000 W | | |



Accessoires niet inbegrepen



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN620-1

















Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

Symbols glossary (TT)

| | |
|---|---|
|  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p> |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |
|  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |  <p>With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.</p> |
|  <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p> |  <p>Electric</p> |
|  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p> |  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p> |
|  <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p> |  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p> |
|  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |
|  <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p> |  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p> |
|  <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p> |  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



KEEP_WARM_72dpi



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.