

SF6102PZS

linea

Multifunctionele oven v.v. pizzafunctie 60 cm
Thermogeventileerd
Zilverkleurig glas/roestvrijstaal
Energieklasse A+

EAN13: 8017709252953

15 functies

20 automatische programma's

Vapor Clean functie

SmartCooking (50 automatische programma's)

Turbohitte

Pizzafunctie

Sabbathfunctie

Te verlichten bedieningsknoppen

Large LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

ECO-Logic optie

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Mantelkoeling

Sterke grill: 2,70 kW

5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Soft Close systeem

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

2 halogeen lampen

Netto inhoud: 65 liter

Aansluitwaarde 3,00 kW

Inclusief:

1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

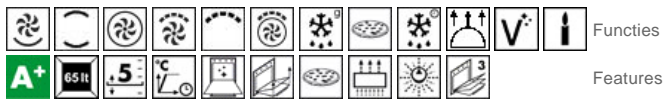
1 ovenrooster met stop

1 pizzasteen met afdekplaat

1 pizzaschep

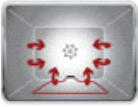


Functies





Functies



Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. 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).



Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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 oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Hetelucht (met grote vlak-grill):

De combinatie van hetelucht en de grote vlak-grill maakt het mogelijk om in zeer korte tijd en zeer intensief gerechten te bereiden op meerdere niveaus tegelijk, zonder de overdracht van geur en/of smaak. Ideaal voor grote hoeveelheden voedsel, die een intensieve bereiding vereisen



Ontdooifunctie – gewicht:

Ontdooifunctie op basis van gewicht



Pizzafunctie:

Enkele ovens van Smeg beschikken over een speciale pizzafunctie; een exclusief systeem brengt de vuurvaste pizzasteen direct in contact brengt met het verwarmingselement onderin de oven, waardoor een pizza in circa 3 à 4 minuten bereid kan worden. De pizzafunctie is niet alleen geschikt voor het bereiden van pizza; ook foccaccia, hartige taarten en zelfs vis en groente kunnen optimaal worden bereid met deze functie.



Ontdooifunctie – tijd:

Ontdooifunctie op basis van tijd



Rijsfunctie:

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.

Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



**Sabbath:**

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereid worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Features

A+:

A+ De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A+ getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.

**Oveninhoud 65 liter:**

De 60 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 60 tot zelfs 70 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.

**5 kookniveaus:**

5 kookniveaus (bij een oveninhoud van 68 of 72 liter) garanderen een maximale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.

**Snel voorverwarmen:**

Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

**Ever Clean emaille:**

Het Ever Clean emaille zorgt voor vermindering van vetaanhechting binnenin de oven. Het gaat hier om een speciaal soort pyrolitisch en zuurafstotend emaille dat het schoonmaken van de ovenwanden vergemakkelijkt.

**Uitneembaar glas:**

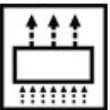
Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.

**Pizzafunctie:**

Enkele ovens van Smeg beschikken over een speciale pizzafunctie; een exclusief systeem brengt de vuurvaste pizzasteen direct in contact brengt met het verwarmingselement onderin de oven, waardoor een pizza in circa 3 à 4 minuten bereid kan worden. De pizzafunctie is niet alleen geschikt voor het bereiden van pizza; ook foccaccia, hartige taarten en zelfs vis en groente kunnen optimaal worden bereid met deze functie.

Geforceerde mantelkoeling:

Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.

**Verlichte bedieningsknoppen:**

Een bijzonder detail van de Linea ovens en kookplaten zijn de verlichte bedieningsknoppen. De bedieningsknoppen van de ovens die verlichten zodra de oven wordt ingeschakeld. Diverse gaskookplaten uit de Linea lijn beschikken ook over deze verlichte bedieningsknoppen; die automatisch aan gaan zodra de vlam van een kookzone brand. De verlichting van de bedieningsknop gaat automatisch uit, zodra de vlam van de desbetreffende kookzone wordt uitgeschakeld.

**Drievoudig glazen ovendeur:**

Diverse ovens van Smeg zijn voorzien een drievoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

