

## SF6102TVN

### linea

Multifunctionele oven 60 cm  
Thermogeventileerd  
Zwart glas/roestvrijstaal  
Energieklasse A+

EAN13: 8017709252496

14 functies

#### Vapor Clean functie

20 automatische programma's

Turbohitte

#### Sabbath functie

Te verlichten bedieningsknoppen

Large LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

#### Warmhoudoptie

Eco Light optie

ECO-Logic optie

#### Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Mantelkoeling

Sterke grill: 2,70 kW

#### 5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, viervoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

1 halogeen lamp

#### Netto inhoud: 70 liter

Aansluitwaarde: 3,00 kW

#### Inclusief:

Telescopische geleiders (1 niveau, deels uitschuifbaar)

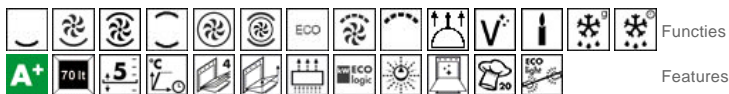
1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

1 ovenrooster met stop

1 bakplaat (20 mm)



### Functies





## Functies



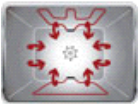
### Onderwarmte:

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.



### 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.



### Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



### Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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.



### Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



### ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



### 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 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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.




### 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.



**Ontdooifunctie – gewicht:**

Ontdooifunctie op basis van gewicht



**Ontdooifunctie – tijd:**

Ontdooifunctie op basis van tijd

---

## Features

**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.



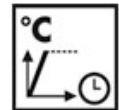
**Oveninhoud 70 liter:**

De 90 cm brede inbouw oven van Smeg heeft een netto inhoud van 70 liter, voor optimaal gebruiksgemak.



**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.



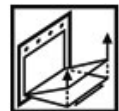
**Snel voorverwarmen:**

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.



**Viervoudig glazen ovendeur:**

De pyrolyse ovens van Smeg zijn voorzien een viervoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur aanzienlijk gereduceerd (zelfs tijdens het pyrolyse proces), wat bijdraagt aan extra veiligheid.

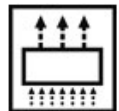


**Uitneembaar glas:**

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.

**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.



**ECO-logic:**

De ECO-Logic optie reduceert de aansluitwaarde tot onder 3 kW en stelt zo de gebruiker in staat meerdere apparaten tegelijkertijd op één stroomgroep te gebruiken.



### **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.

---



### **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.

---



### **20 Favoriete recepten:**

Dankzij het Smart Chef systeem met voorgeprogrammeerde recepten en 20 vrij programmeerbare recepten, kunnen diverse gerechten eenvoudig worden bereid. De 20 vrij programmeerbare receptenprogramma's kunnen eenvoudig worden ingesteld, door de gewenste bereidingsparameters in te voeren. Hierdoor kunnen in een handomdraai de favoriete recepten in de oven worden bereid.

---



### **ECO Light:**

Dankzij de ECO Light functie hebben deze ovens een laag energieverbruik.

---

