SFP6401TVX

elementi

Multifunctionele oven 60 cm v.v. pyrolyse
Roestvrijstaal
Energieklasse A

EAN13: 8017709262730

15 functies

2 pyrolyse functies

Turbohitte

Compact LCD display

Elektronische programmeerklok met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

ECO-Logic (Beperkt energieverbruik) optie (2,3 kW)

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Geforceerde mantelkoeling

Grill: 1,80 kW

5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, viervoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

Automatische uitschakeling verwarmingselement / ventilator bij openen deur

1 halogeen lamp

Netto inhoud: 70 liter

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,8 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,09 kWh

Aansluitwaarde: 3,00 kW

Inclusief:

1 vangschaal (40 mm)

1 ovenrooster

Functies

Functies

Features

Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar

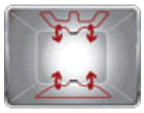
SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

SFP6401TVX

elementi

pyrolyse
60 cm
roestvrijstaal
energieklasse A
60

Functies



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

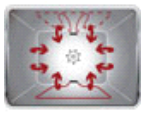
De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).

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.

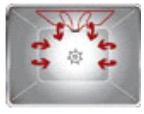
Intensieve hetelucht (turbohitte):

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.



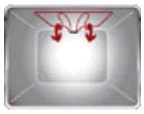
ECO:

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:

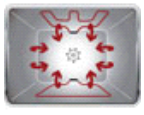
De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

Pyrolyse:

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. Deze functie moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.

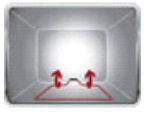
Pyrolyse:

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.



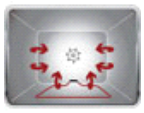
Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

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.



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.

Ontdooifunctie – gewicht:
Ontdooifunctie op basis van gewicht

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.

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

Vingervlekvrij rvs:
Diverse apparaten van Smeg zijn voorzien van een vingervlekvrije coating, waardoor vingerafdrukken niet/ nauwelijks zichtbaar zijn op het roestvrijstaal.

Features

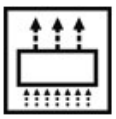
Oveninhoud 70 liter:
De 90 cm brede inbouw oven van Smeg heeft een netto inhoud van 70 liter, voor optimaal gebruiksgemak.

Energieklasse 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.

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.

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.

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.



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.

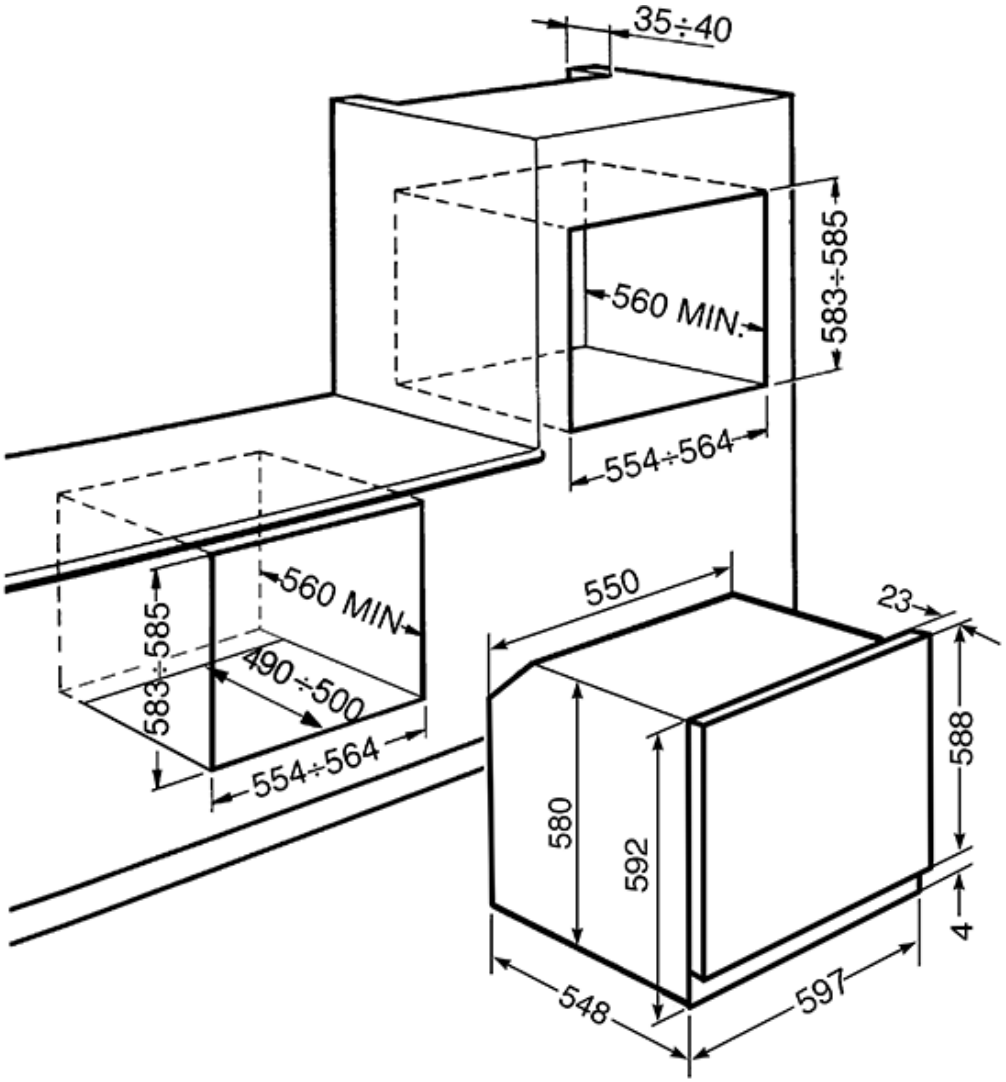
Led-verlichting:
Dankzij het gebruik van LED-binnenverlichting wordt de zichtbaarheid in de koelkast geoptimaliseerd en het energieverbruik gereduceerd.

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

SFP6401TVX

elementi

pyrolyse
60 cm
roestvrijstaal
energieklasse A
60



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