

SF6341GVXD

classici

Einbau-Gasbackofen, 60cm, Edelstahl,
Multifunktion, 8 Beheizungsarten,
Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709211196

Edelstahlfront mit Anti-Finger-Protektion

BACKOFEN:

GAS- Backofen mit Umluft und Grillfunktionen

Kurzzeitwecker 0 - 90 min. mit automatischer Endabschaltung und akustischem Signal

Temperaturregelbereich 150° - 265°C

Backofenvolumen netto: 60 l

Backofenvolumen brutto: 68 l

4 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Everclean Emaillierung

Barbecue - Drehspeißset

1 Halogenbeleuchtung (40W)

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Backofentür

SICHERHEIT:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Züandsicherung

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

Betriebsanzeige

SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (LL) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 Teleskop - Teilauszug, 1 Ebene

1 Backbleche H = 40 mm

1 Backblech H = 20 mm

1 Grillrost mit Tiefensperre

1 Auflagerost

1 Drehspeißset

TECHNISCHE DATEN:

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (EE) G20 - 20 mbar

Normnennbelastung Gasbrenner Qn: 2,60 KW

EI. Gesamtanschlusswert: 1,90 kW

Spannung/Frequenz: 220-240 V /50/60 Hz ~ 1N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung 6,40 MJ/Zyklus - 1,78 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung 7,00 MJ/Zyklus - 1,94 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A



Funktionen



Beheizungsarten

Ausstattungsmerkmale



Beheizungsarten



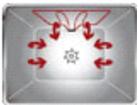
Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



Drehspieß mit Großflächengrill:

Drehspieß mit Großflächengrill



Drehspieß und Umluft mit Unterhitze:

Drehspieß und Umluft mit Unterhitze



Drehspieß und Unterhitze:

Drehspieß und Unterhitze

Ausstattungsmerkmale



Beleuchtung(en):

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.



Herausnehmbare Scheiben:

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.



Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

**2-fache Thermoverglasung:**

2-fache Thermoverglasung

**Anti Finger Protektion:**

SMEG Produkte in Edelstahl mit diesem Symbol sind auf der Gerätefront mit einer Spezialbeschichtung versehen, die unempfindlicher gegen Anhaftungen und Fingerabdrücken ist. Auch lassen sich alle Modelle mit Anti Finger Protektion leichter reinigen.

**Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.
