

SF6200TB



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709359669



Estetisk linje

Estetik	Musa	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Musa
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck
Typ av glas	Eclipse	Kontrollvred	Musa
Färg screentryck	Grå	Färg på kontroller	Svart

Kommandon

			
Displaytyp	DigiScreen	Typ av kontroll	Vred och pekknappar
Displayteknik	LED	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8
Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme	

Övriga funktioner



Jäsning



Matlagning på sten



Luftfritering

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen

Timer

Ja

Timer

1

Snabbuppvärmning

Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)

70 l

Kavitet

Sares

Minimum temperatur

60 °C

Maximum temperatur

250 °C

Antal hyllplan

5

Dubbel fläkt

1

Antal lampor

1

Typ av lampa

Halogenlampor

Utbytbar lampa

Ja

Effekt lampa

40 W

Lampan tänds när luckan öppnas

Ja

Effekt nedre värmelement

1200 W

Effekt övre värmeelement

1000 W

Effekt Grillelement

1700 W

Effekt stora grillelementet

2700 W

Effekt varmluftelement

2000 W

Värmeelementena slås av vid lucköppning

Ja

Typ av lucköppning

Underhängd

Lucka

Kontrollerad temperatur

Avtagbar lucka

Ja

Innerlucka i helglas

Ja

Avtagbar innerlucka

Ja

Totalt antal glas i luckan

3

Skorsten

Fast

Kylsystem

Tangential

Kylkanal

Enkel

Hastighetssänkning kylsystem

Ja

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)

360x460x425 mm

Temperaturkontroll

Elektromekanisk

Material ugnsutrymme

Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass

A

Nettovolym

70 l

Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge

1.15 kWh

Energiförbrukning i traditionellt läge

4.14 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge

2.88 MJ

Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge

0.80 kWh

Antal ugnar

1

Energieffektivitetsindex

95.2 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt (40 1 mm)

Elektrisk anslutning

Strömstyrka

220-240 V

Typ av kontakt

(F;E) Eurokontakt

Spänning

13 A

Anslutningseffekt

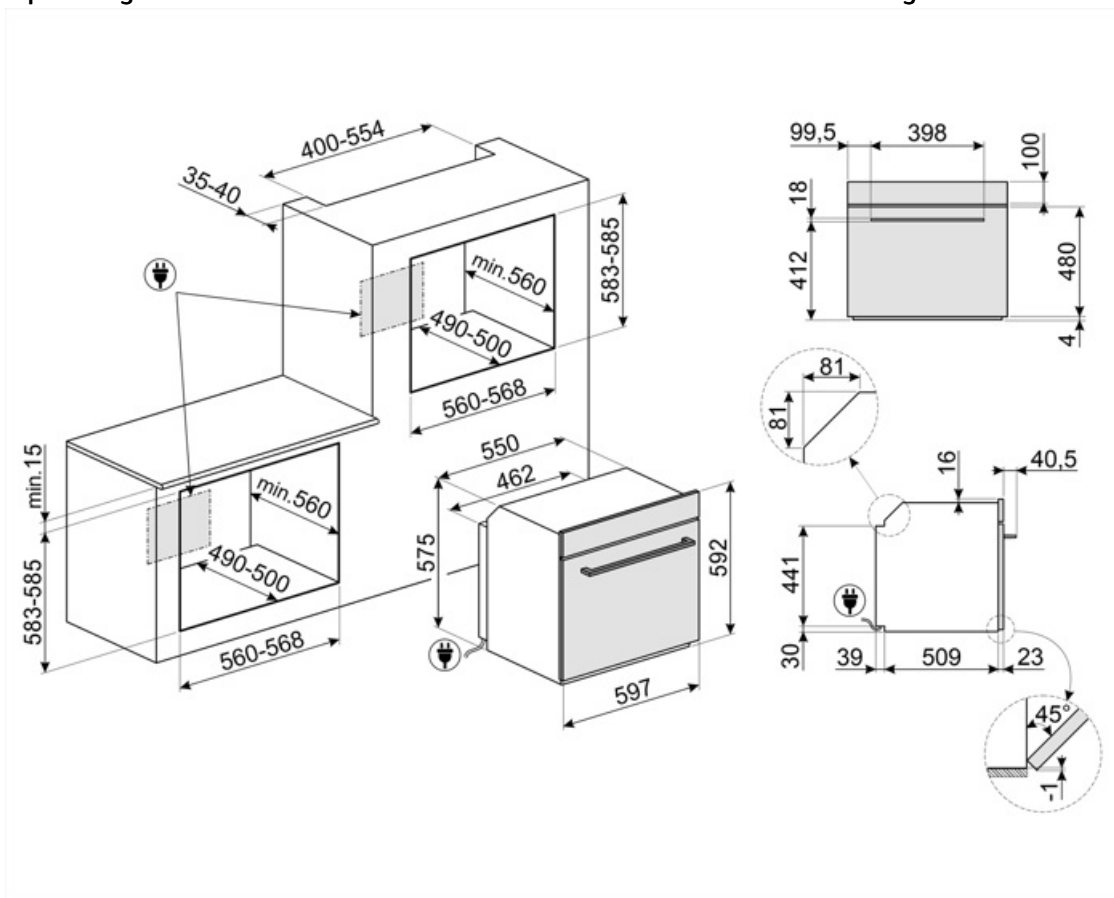
3000 W

Frekvens (Hz)

50/60 Hz

Sladdens längd

150 cm



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



STONE2

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



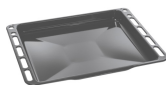
BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



















Alternative products












SF6200TS

Silver

Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  3 Skikt glas i luckan
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
-  Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
-  Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  Elektrisk anslutning
-  Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
-  Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

-
-  En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar
-  Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.
-  Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.