

SF6201S1PZB



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
Pizzaugn	Ja
EAN kod	8017709366278



Estetisk linje

Estetik	Musa	Dörrtyp	Helglas
Färg	Svart	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
Typ av screentryck	Symboler		

Kommandon



Displaytyp	CompactScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2





Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
Automatikprogram	No
Anpassade recept	No


Traditionella tillagningsfunktioner

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

Övriga funktioner

 Direkt ånga	 Upptining per tid	 Jäsning
 Helginställning		

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen	
Timer	Ja
Timer	1
Barnlås	Ja

Övriga tillval

Demoläge	Ja
Snabbuppvärmning	Ja

Varmhållningsfunktion

Ja
Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	65 l	Effekt varmluftelement	2000 W
Kavitet	Sares	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Minimum temperatur	30 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Maximum temperatur	280 °C	Lucka	Kontrollerad temperatur
Antal hyllplan	5	Avtagbar lucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Innerlucka i helglas	Ja
Antal lampor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	3
Utbytbar lampa	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt lampa	40 W	Kylkanal	Enkel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt nedre värmelement	1200 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt Grillelement	1800 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj



















Kompatibela Tillbehör















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.



Symbols glossary

 <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>
 <p>En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>Elektrisk anslutning</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>	 <p>Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 mittedel) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.</p>	 <p>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.</p>

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |
|  | Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm. |  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |
|  | Pizzafunktion: Vissa ugnar har en exklusiv "Pizzafunktion" som ger den eldfasta stenen för pizzabakning direktkontakt med det nedre värmeelementet. Detta gör det möjligt att tillaga pizza på bara 3–5 minuter, beroende på fyllningen. Den här funktionen är även perfekt för att laga pajer, ugnsbakad fisk och grönsaker. |  | 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. |
|  | Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %. |  | SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer. |  | Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar. |
|  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | ... |