

# 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



<b>Alternativ för tidsprogrammering</b>	Fördröjd start och slut på tillagningen	<b>Övriga tillval</b>	Varmhållningsfunktion
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Snabbuppvärmning	Ja
Barnlås	Ja		

## Teknisk specifikation



<b>Kapacitet (liter)</b>	72 l	<b>Effekt varmluftelement</b>	2000 W
<b>Kavitet</b>	Sares	<b>Värmeelementena slås av vid lucköppning</b>	Ja
<b>Minimum temperatur</b>	30 °C	<b>Typ av lucköppning</b>	Underhängd
<b>Maximum temperatur</b>	280 °C	<b>Lucka</b>	Kontrollerad temperatur
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Avtagbar lucka</b>	Ja
<b>Dubbel fläkt</b>	1	<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja
<b>Antal lampor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Typ av lampa</b>	Halogenlampor	<b>Totalt antal glas i luckan</b>	3
<b>Utbytbar lampa</b>	Ja	<b>Kylsystem</b>	Tangential
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Kylkanal</b>	Enkel
<b>Lampan tänds när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Effekt nedre värmelement</b>	1200 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Effekt Grillelement</b>	1800 W	<b>Material ugnsutrymme</b>	Ever Clean emalj

## Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+
Nettovolym	65 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,80 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	2,88 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge	2,09 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,58 kWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	70,7 %

## Medföljande tillbehör

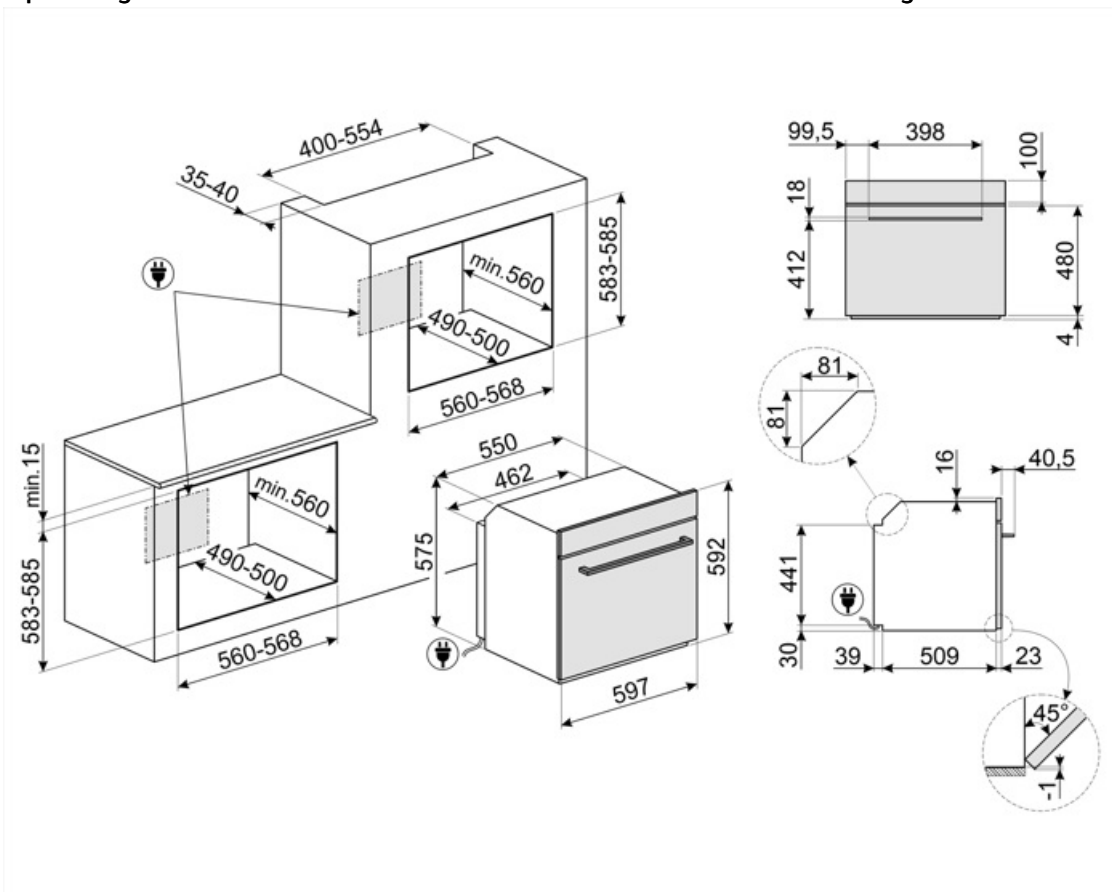
Galler med bakre stopp	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1

Pizzatillbehör	Eldfast sten (rund utan handtag) + skydd
----------------	--

## 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



















---















### 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

 Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.	 A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.	 Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
 En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen	 ...
 3 Skikt glas i luckan	 Elektrisk anslutning
 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
 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.	 Bas: värmen kommer endast från ugnstrymmes 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.
 Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra 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.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 Grillelement: Användning av grill ger utmärkt 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.
 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 mittled) är perfekt för små mängder mat.	 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.

-  **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.
-  **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 avsatte tiden.
-  **SABBAT:** med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  **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.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**
-  **Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  **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.
-  **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 %.
-  **Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.**
-  **Ångrengöring:** en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**