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

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	Varmhållningsfunktion
Demoläge	Ja
Snabbuppvärmning	Ja

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	65 l
Kavitet	Sares
Minimum temperatur	30 °C
Maximum temperatur	280 °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 värmeelement	1200 W
Effekt Grillelement	1800 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
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Enkel
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett

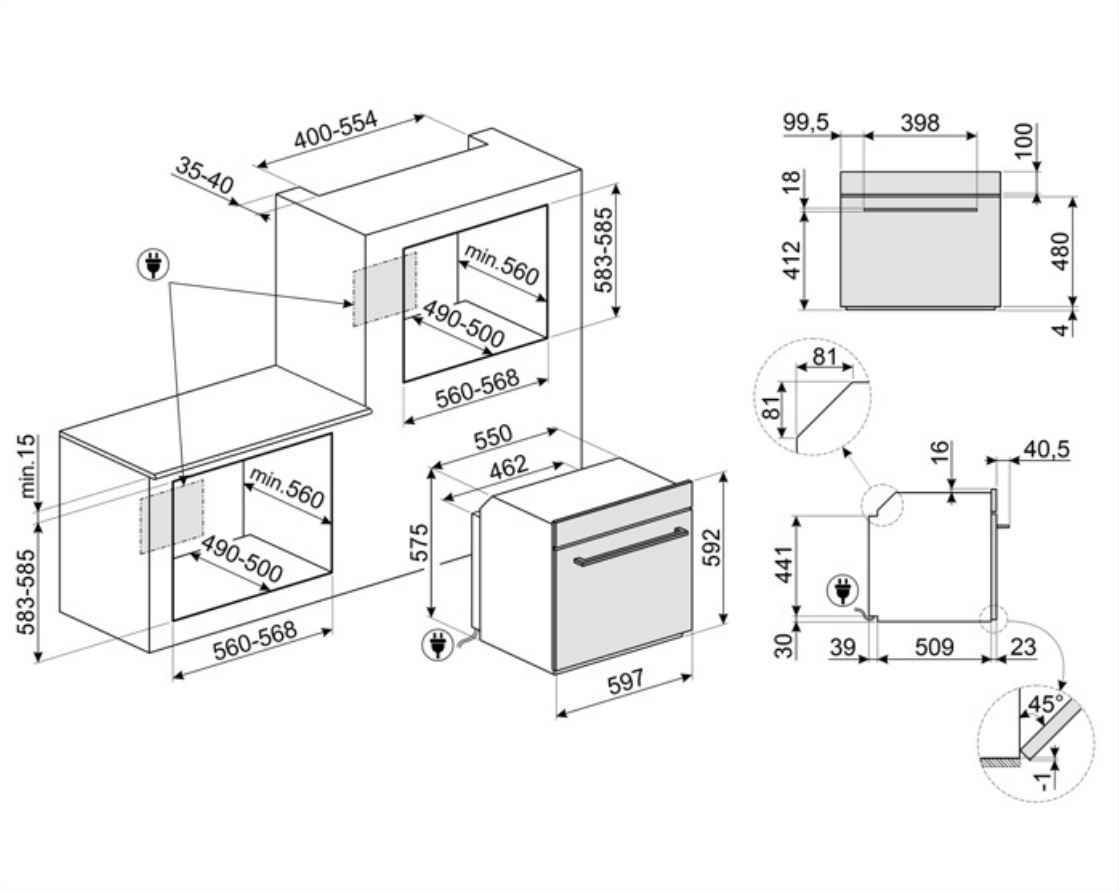
Energiklass	A+	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	2.16 MJ
Nettovolym	65 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	0.60 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0.90 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.24 MJ	**Energieffektivitetsindex**	73.2 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	**Pizzatillbehör**	Eldfast sten (rund utan handtag) + skydd
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	**Anslutningseffekt**	3000 W
Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	13 A	**Sladdens längd**	150 cm



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt 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 proffessionellt sätt.



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



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.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen



Elektrisk anslutning



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



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.



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.



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.



A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



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.



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.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



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.



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.

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 matlagningsutrymmet 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, suffléer 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.

...