

SF6201TB




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709361884



Design

Esthetiek	Musa	Deur	Geheel glas
Kleur	Zwart	Handgreep	Musa
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Materiaal	Glas	Logo	Geëtt
Type glas	Zwart	Bedieningsknoppen	Musa
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur knoppen	Zwart
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening

			
Naam display	CompactScreen	Regeling bediening	Bedieningsknoppen
Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No


Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Rijsfunctie	 Sabbath
--	---	---

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	1		
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	Circulatie - vermogen	2000 W
Cavity	Sares	Automatische uitschakeling	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	verhittingselementen bij openen deur	
Maximum temperatuur	280 °C	Deur openen	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Dubbele ventilator	1	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Enkel
Onderwarmte - vermogen	1200 W		
Grill - vermogen	1800 W		

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0,68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,13 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,07 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
-----------------------------	---	---------------------------	---

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



Compatibile Accessoirs

STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Alternative products



















SF6201TS

Zilver

Symbols glossary

- | | |
|--|---|
|  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p> |  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p> |
|  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |
|  <p>With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.</p> |  <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p> |
|  <p>Electric</p> |  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p> |
|  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p> |  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |
|  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |  <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p> |
|  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p> |  <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p> |

- | | |
|--|--|
|  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |
|  <p>Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.</p> |  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p> |  <p>Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.</p> |
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |