SFP6201TB



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709359683

Æstetik

Æstetik	Musa	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Sort	**Låge**	Helglas
Finish	Blank	**Håndtag**	Musa
Design	Flad	**Håndtag farve**	Sort
Materiale	Glas	**Logo**	Silketryk
Glastype	Eclipse	**Betjeningsknapper**	Musa
Farve silketryk	Grå	**Betjening farve**	Sort

Betjeninger

Displaynavn	CompactScreen	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Base
- Ventilator tvunget base
- Pizza

Andre funktioner

- Optøning efter tid
- Godkendelse
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

- Pyrolyse

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Andre muligheder**	Hold varm
		Udstillingstilstand	Ja
Minutur	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja
Timer	Ja		
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	70 l	**Døråbning type**	Standardåbning
Ovnrum	Sares	**Låge**	Køl
Min. temperatur	30 °C	**Aftagelig låge**	Ja
Maksimal temperatur	280 °C	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Antal hylder	5	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Antal lamper	1	**Samlet antal lågeglas**	4
Type af lamper	Halogen	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Kølekanal**	Dobbelt
Lys effekt	40 W	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Låge låst under pyrolyse**	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	360x460x425 mm
Grillelement - effekt	1800 W	**Temperaturstyring**	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	**Ovnrum materiale**	Ever Clean-emalje

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja

Ydeevne/energimærke



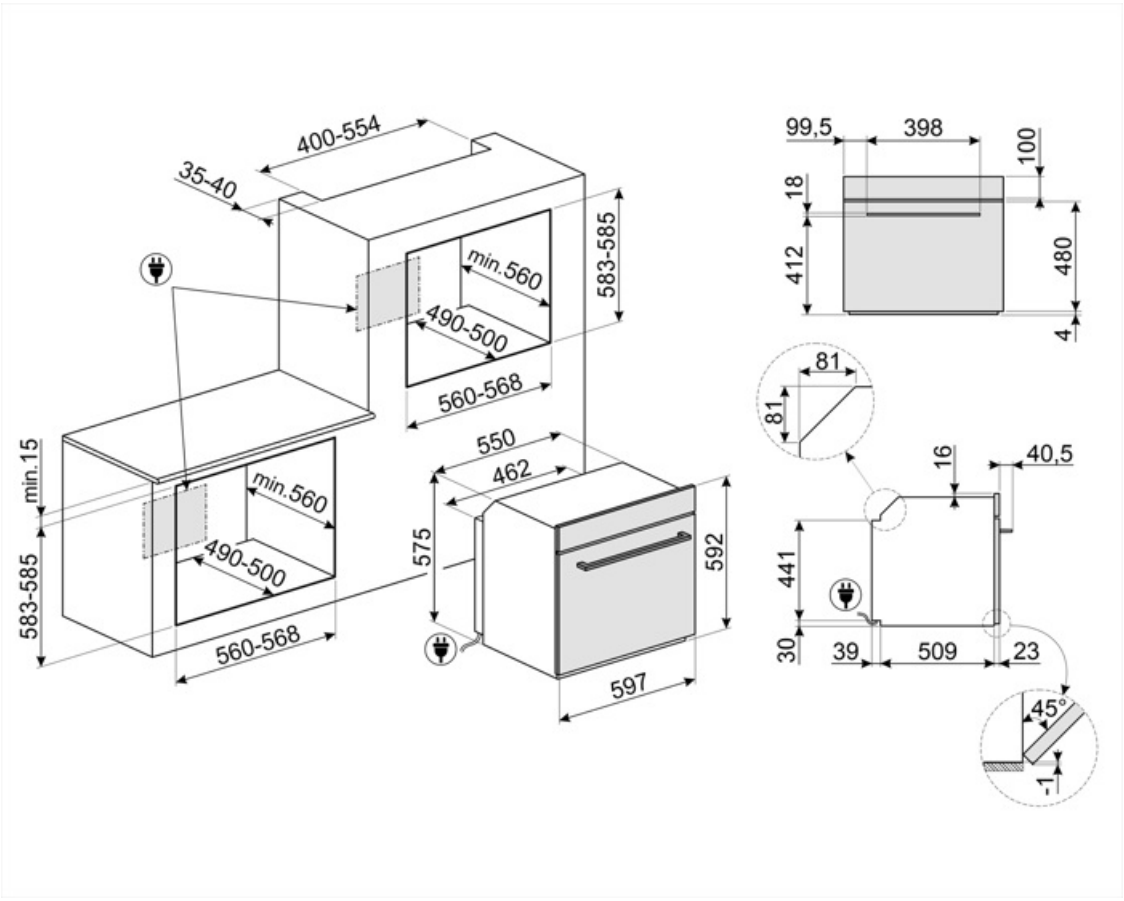
Energieffektivitetsklasse	A+	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	2.45 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	0.68 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 MJ	**Energieffektivitetsindeks**	81 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1	**Emaljeret dyb bakke (40 mm)**	1

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3000 W
Stik	(F;E) Schuko	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nuværende	13 A	**Kabellængde**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager

Alternative products



SFP6201TS

Sølv

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



...



Elektrisk



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.