

SF6200TB



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709359669



Estetisk linje

Estetik	Musa	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	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

Kommandon

			
Displaytyp	DigiScreen	Typ av kontroll	Vred och pekknappar
Displayteknik	LED	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8
Automatikprogram	No
Anpassade recept	No

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Ventilerad



Varmluft



Snabb



Eco



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner



Jäsning



Matlagning på sten



Luftfritering

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för
tidsprogrammering
Timer

Fördröjd start och slut på
tillagningen
Ja

Timer
Snabbuppvärmning

1
Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	72 l
Minimum temperatur	60 °C
Maximum temperatur	250 °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 övre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	1700 W
Effekt stora grillelementet	2700 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
Skorsten	Fast
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Enkel
Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A
Nettovolym	70 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,15 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,14 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge	2,88 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,80 kWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	95,2 %

Medföljande tillbehör

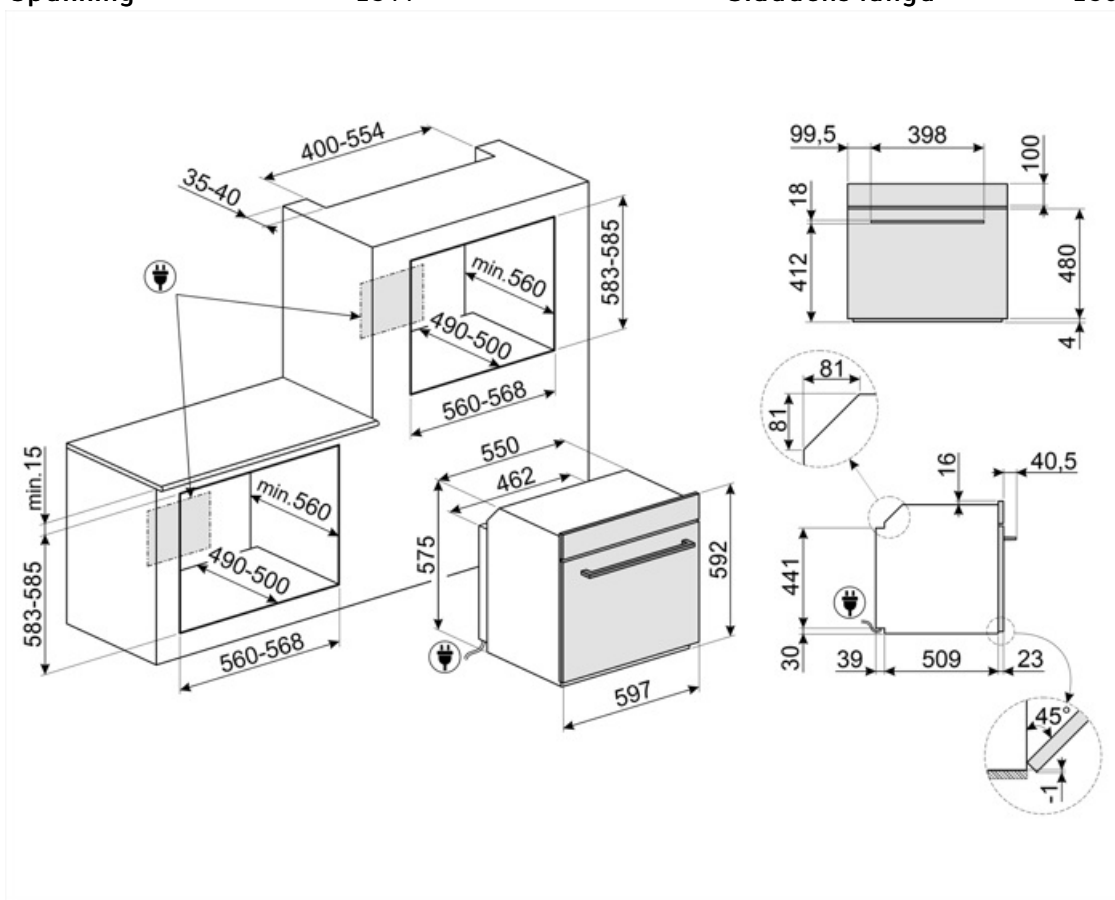
Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt (40 1 mm)

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



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



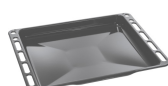
PALPZ

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 professionellt sätt.



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.



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



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	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.		Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	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.
	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 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.		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.		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 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 %. |
|  | 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. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | 4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar |  | Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. 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. |
|  | Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. | | |