SF68C1PO



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Ventilerad ugn
EAN kod	8017709351274

Estetisk linje

Estetik	Colonial	**Typ av screentryck**	Symboler
Färg	Creme	**Dörrtyp**	Med panel
Design	Platt	**Handtag**	Colonial
Delarnas ytbehandling	Antik mässing	**Färg på handtag**	Antik mässing
Material	Lackad stål	**Typ av logotype**	Med screentryck
Typ av glas	Klart	**Kontrollvred**	Colonial
Färg screentryck	Guld	**Färg på kontroller**	Mässing

Kommandon

Displaytyp	Klocka	**Typ av kontroll**	Vred
Displayteknik	Klocka	**Antal kontroller**	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Ventilerad
- Eco
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Alternativ

Timer	1

Alternativ för tidsprogrammering	Automatiskt tillagningsslut
Timer	Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	70 l
Kavitet	Sares
Minimum temperatur	50 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	1
Typ av lampa	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt övre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	1700 W
Effekt stora grillelementet	2700 W
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	Elektromekanisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



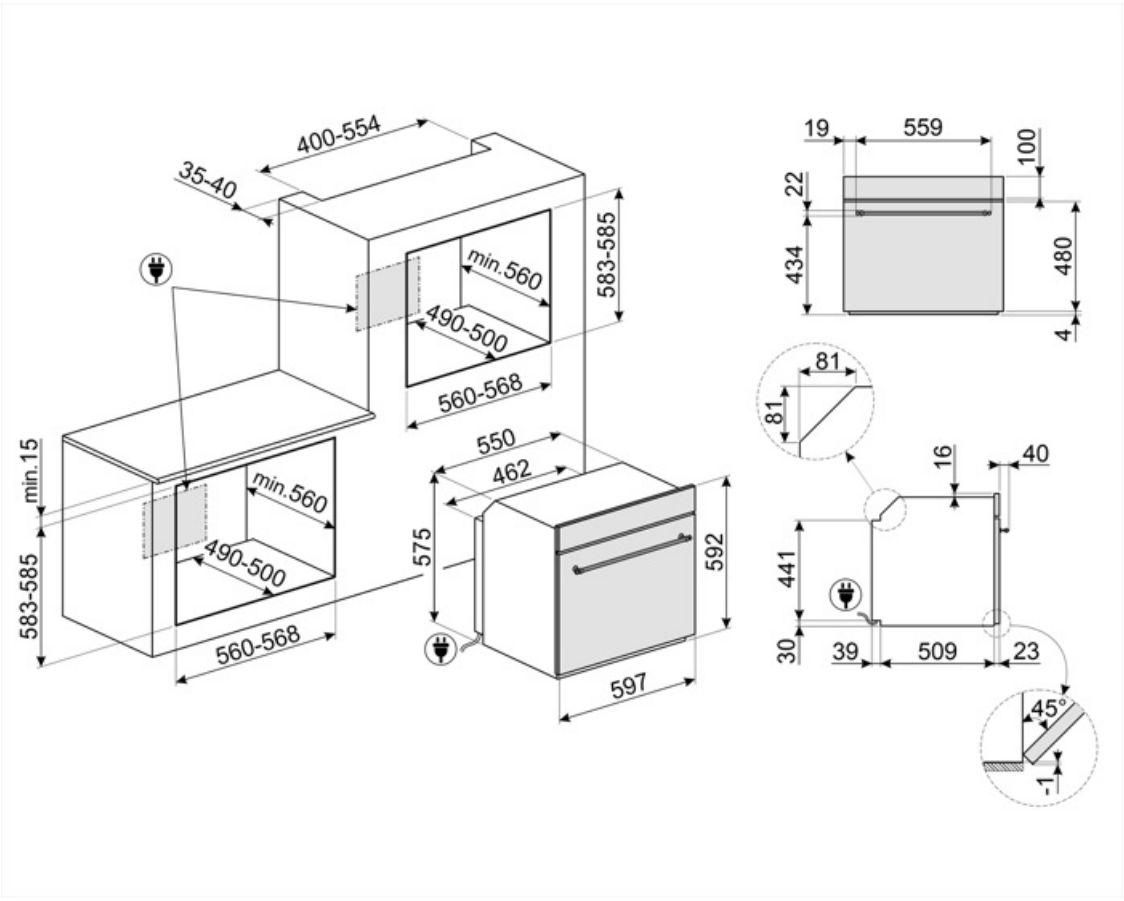
Energiklass	A
Nettovolym	70 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,15 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,14 MJ
Energiförbrukning i konvektionsläge	2,88 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,80 kWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	95,2 %

Medföljande tillbehör

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

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Typ av kontakt	Nej
Spänning	13 A
Anslutningseffekt	3000 W
Frekvens (Hz)	50 Hz
Sladdens längd	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
19
559
100
22
434
480
4
81
81
16
40
441
30
39
509
23
45°
1

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 proffessionellt 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



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.



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



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.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Elektrisk anslutning



Bas med fläktfunktion: 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.



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.



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.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.