

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)	72 l	Effekt stora grillelementet	2700 W
Kavitet	Sares	Lucka	Kontrollerad temperatur
Minimum temperatur	50 °C	Avtagbar lucka	Ja
Maximum temperatur	250 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Antal hyllplan	5	Avtagbar innerlucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Totalt antal glas i luckan	3
Antal lampor	1	Kylsystem	Tangential
Typ av lampa	Halogenlampor	Kylkanal	Enkel
Effekt lampa	40 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Effekt övre värmeelement	1000 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt Grillelement	1700 W		

Kapacitet/energietikett



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

Medföljande tillbehör

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

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Anslutningseffekt	3000 W
Typ av kontakt	Nej	Frekvens (Hz)	50 Hz
Spänning	13 A	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



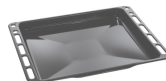
PALPZ

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 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.
 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.
 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 mittled) är perfekt för små mängder mat.	 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.
 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	