

SFP611MOS



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709286460



Estetiikka

Estetiikka	Linea	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Hopea	Ovi	Kokolasi
Design	Litteä	Kahva	Linea
Materiaali	Lasi	Kahvan väri	Kromattu
Lasin tyyppi	Stopsol	Logo	Silkipainettu
Väripainatus	Valkoinen	Säätimet	Linea

Säätimet

Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2
Säätimien asetus	Säätimet		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Automaattiset ohjelmat	20
Kustomoitavat reseptit	No
Perintieset paistotoiminnot	



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo



Eco



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysi



Pyrolyysi ECO

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot

Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys

Minuuttiajastin

Kyllä

Säätimet/lapsilukko

Kyllä

Muut vaihtoehdot

Esittelytila

Nopea esilämmitys

Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light

Kyllä

Kyllä

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila

30 °C

Enimmäislämpötila

280 °C

Hyllyjen määrä

5

Valojen määrä

2

Valon tyyppi

Halogeeni

Valo

Kyllä

Valon tehokkuus

40 W

Valo kun ovi on auki

Kyllä

Alalämmön elementin teho

1200 W

Ylälämpö - teho

1000 W

Grilli-vastus - tehokkuus

1700 W

Suuri grilli - teho

2700 W

Pyöreä

2000 W

lämmityselementti - tehokkuus

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan

Kyllä

Oven avauksen tyyppi
Luukku

Normaali avaus

Irrotettava luukku

Kyllä

Täysin lasinen sisäovi

Kyllä

Irrotettava sisäluukku

Kyllä

Luukun lasien määrä

4

Soft close-saranat

Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

Jäähdytyskanava

Kaksois

Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen

Kyllä

Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi

Kyllä

Uunin nettosisämitat (k x l x s)

360x460x425 mm

Lämpötilan säädin

Elektroninen

Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka

A+

Uunin nettotilavuus

70 l

Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma

1.09 KWh

Energiankulutus
kiertoilmatilassa

2.45 MJ

Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma

0.68 KWh

Uunien määrä

1

Energiankulutus
tavallisessa tilassa

3.92 MJ

Energiatohokkuusindeksi 81 %
(EEI)

Vakiovarusteet



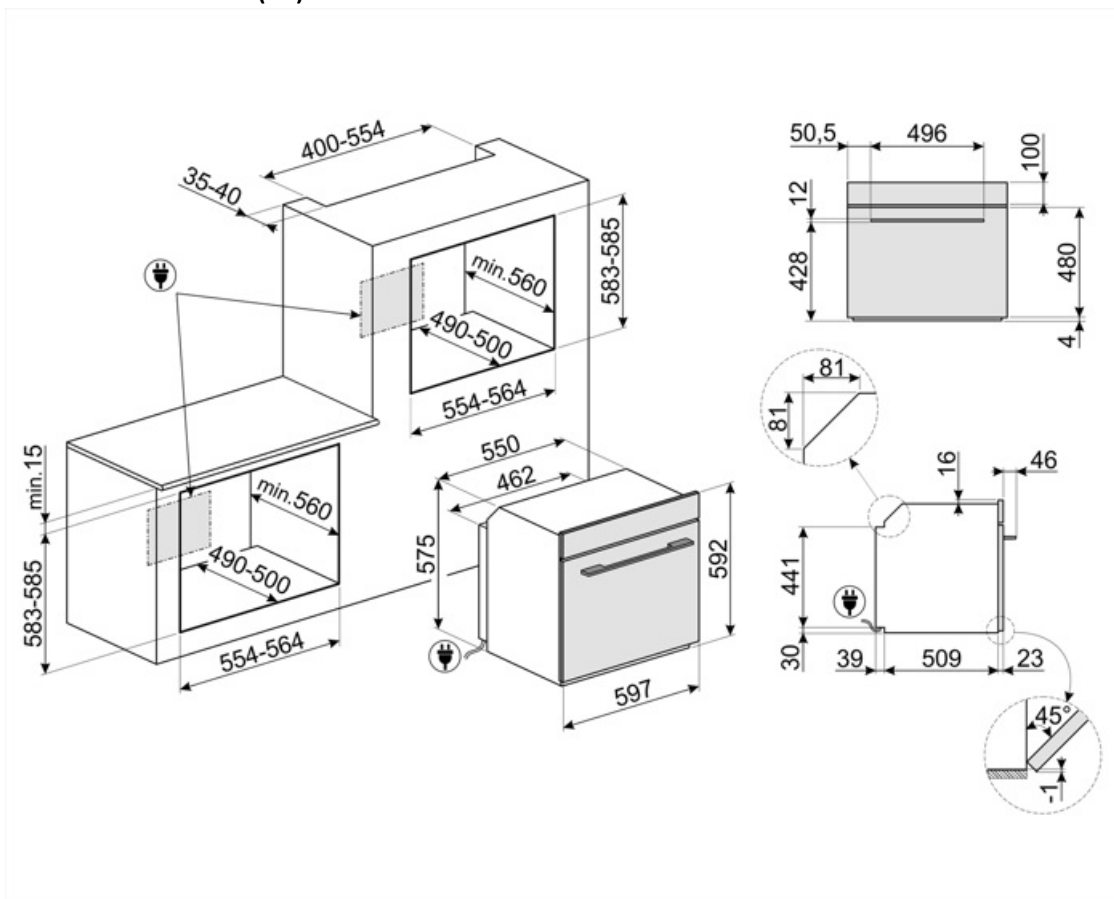
Ritilä, takapysäytys 1
Ritilä, takapysäytys 1
Emaloitu syvä uunipelti 1
(40 mm)

Paikka uunipellille 1
Lasivuoka 1
Teleskooppikiskopari,
kokonaan ulosvedettävä 1

Sähköliitännä

Virta 220-240 V
Virta 13 A
Sähköliitännäteho (W) 3000 W

Virta (Hz) 50/60 Hz
Johdon pituus 115 cm

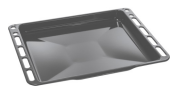


Compatible Accessories



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

****Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)** Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430**



GTT

****Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)** Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430**



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten

Symbols glossary

	Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.		A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyyky minimaalisella kulutuksella.
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Aikaperrusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
	Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.		Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
	Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.		Sähkö
	Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista		Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on "viileä luukku". Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.
	Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.		Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennyksiä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



Pyrolyysi: Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.



40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitut toiminnon ja asetet taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosaan. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



KEEP_WARM_72dpi



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.



Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.



SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Teleskoopikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.