

SFP614NFR



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709285517



Estetiikka

Estetiikka	Linea	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Musta	Ovi	Kokolasi
Design	Litteä	Kahva	Linea
Materiaali	Lasi	Kahvan väri	Kromattu
Lasin tyyppi	Clear1	Logo	Silkkipainettu
Väripainatus	Harmaa		

Säätimet

			
Näyttöteknologia	TFT	Näytön kielten lkm	11
Säätimien asetus	Kosketussäätö	Näytön kielet	Français (FR)

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
Automaattiset ohjelmat	50
Kustomoitavat reseptit	10

Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Grilli puhaltimella	 Runko
 Tuuletin		

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Sulatus painon perusteella	 Kohotus
 Lautasten lämmittäminen	 Pyhäasetus	

Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysi	 Pyrolyysi ECO
--	---

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot

Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys

Smart cooking

Kyllä

Minuuttiajastin

Kyllä

Esittelytila

Kyllä

Säätimet/lapsilukko

Kyllä

Nopea esilämmitys

Kyllä

Muut vaihtoehdot

SmartCooking-järjestelmä, Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Sävyt

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila

30 °C

Oven avauksen tyyppi

Normaali avaus

Enimmäislämpötila

280 °C

Luukku

Viileänä pysyvä luukku

Hyllyjen määrä

5

Irrotettava luukku

Kyllä

Valojen määrä

2

Täysin lasinen sisäovi

Kyllä

Valon tyyppi

Halogeeni

Irrotettava sisäluukku

Kyllä

Valo

Kyllä

Luukun lasien määrä

4

Valon tehokkuus

40 W

Soft close-saranat

Kyllä

Valo kun ovi on auki

Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

Alalämmön elementin teho

1200 W

Jäähdytyskanava

Kaksois

Ylälämpö - teho

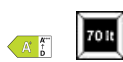
1000 W

Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen

Kyllä

Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Suuri grilli - teho	2700 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360x460x425 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä

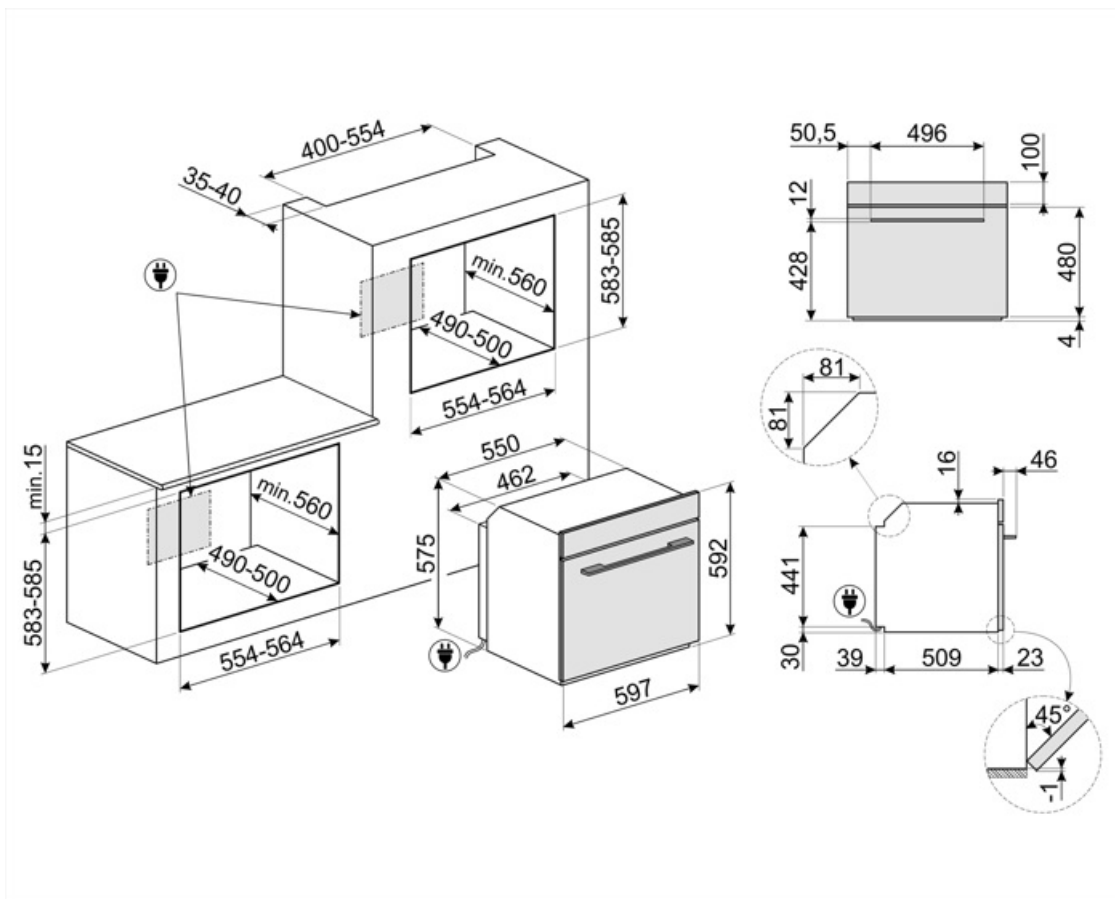
			
Energialuokka	A+	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.45 MJ
Uunin nettotilavuus	70 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.68 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.09 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3.92 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	81 %

Vakiovarusteet

			
Ritilä, takapysäytys	1	Paikka uunipellille	1
Ritilä, takapysäytys	1	Lasivuoka	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1

Sähköliitântä

Virta	220-240 V	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	13 A	Johdon pituus	120 cm
Sähköliitântäteho (W)	3000 W		



Compatible Accessories



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



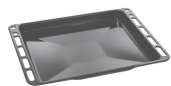
GTP

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



PALPZ

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



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTT

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



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 suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Aikaperusteinen 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.
	EASYGUIDE_72dpi		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 kaikentyypisille 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.



Alusta: Lämpöä tulee vain tilan alaosasta. 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.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä 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.



Staatinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatinen 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 + grilli: Kiertoilma ylävastuksella tai grillillä: Muistuttaa tuuletinta, jossa ylävastus, mukana kiertoilman lisätty kypsennysnopeus: ihanteellinen ruoalle, jossa on rapea pinta. Grillin kanssa käytettynä ruoka ruskistuu nopeammin.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle 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 tuhkaksi, 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.

	Pyrolyysi: Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoo likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.		Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.
	ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.		40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
	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.		Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteeseen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.
	Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.		Teleskooppikiskot: 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 kypsennää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.		Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.
	Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.		Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.