

# SFP67C1TAO



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709351434



## Estetiikka

Estetiikka	Cortina	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Antrasiitti	Ovi	Mukana paneeli
Design	Litteä	Kahva	Cortina
Osien pinta	Patinoitu messinki	Kahvan väri	Patinoitu messinki
Materiaali	Maalattua terästä	Logo	Kohokuvioitu
Lasin tyyppi	Clear1	Säätimet	Cortina
Väripainatus	Kullanvärinen	Säätimien väri	Antrasiitti

## Säätimet

Näytön nimi	Kello	Säätimien asetus	Säätimet
Näyttöteknologia	Kello	Säätimien lukumäärä	2

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Perintieset paistotoiminnot	

Staattinen	Puhallinvusteinen	Puhallin
Turbo	Eco	Suuri grilli
Grilli tuulettimella (suuri)	Runko	Alapuhallin

## Puhdistustoiminnot



## Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	Minuuttiajastin	Kyllä
-----------------------	---	-----------------	-------

## Tekniset ominaisuudet



Tilavuus (litraa)	65 l	Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Kammio	Sares	Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Vähimmäislämpötila	50 °C	Luukku	Viileänä pysyvä luukku
Enimmäislämpötila	260 °C	Irrotettava luukku	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Valojen määrä	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Luukun lasien määrä	4
Valo	Kyllä	Soft close-saranat	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Jäähdytyskanava	Kaksois
Alalämmön elementin teho	1200 W	Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Ylälämpö - teho	1000 W	Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	331x460x412 mm
Suuri grilli - teho	2700 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali

## Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2,63 MJ
Uunin nettotilavuus	65 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,73 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1,09 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,92 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	89 %

## Mukana tulevat lisävarusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys 2

Emaloitu syvä uunipelti (40 mm) 1

Paikka uunipellille 1

Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä 1

Pizzavarusteet Tulenkestävä kivi

## Sähköliitännä

Virta 220-240 V

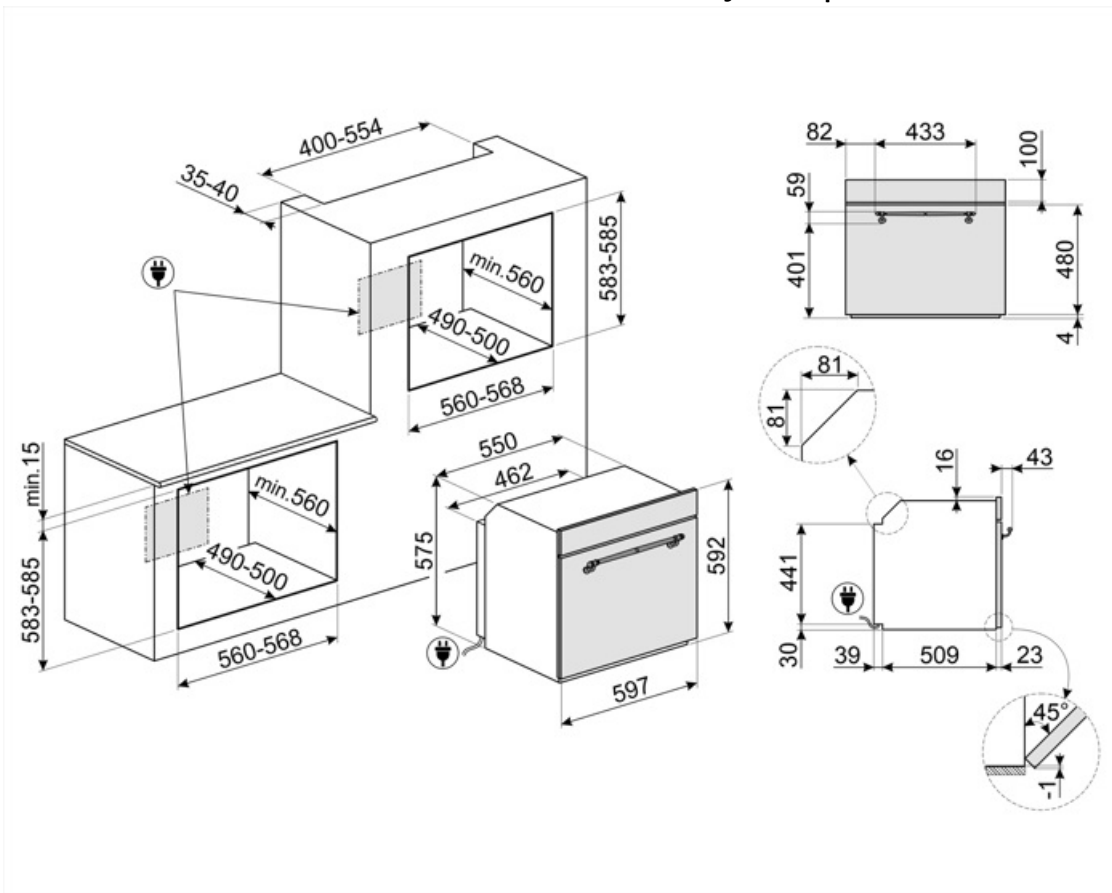
Sähköpistokkeen tyyppi Ei

Virta 13 A

Sähköliitännäteho (W) 3000 W

Virta (Hz) 50/60 Hz

Johdon pituus 150 cm



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### GTP

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



### PR3845X

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



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTT

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



### STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



---

## Alternative products



---

















**SFP67C1TPO**

Kermanvärinen

## Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Sähkö
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  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: 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 ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  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 alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.
-  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.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **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.
-  **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.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **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.**