SFP68C1TAO



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709351410

Estetiikka

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

Säätimet

Näytön nimi	Kello	**Säätimien asetus**	Säätimet
Näyttöteknologia	Kello	**Säätimien lukumäärä**	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 9

Perintieset paistotoiminnot

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

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysi

Vaihtoehdot

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

Tekniset ominaisuudet



Tilavuus (litraa)	65 l
Kammio	Sares
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C
Hyllyjen määrä	5
Valojen määrä	1
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 lämmityselementti - tehokkuus	2000 W

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Viileänä pysyvä luukku
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
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A
Uunin nettotilavuus	65 l
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1,09 kWh
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,92 MJ

Energiankulutus kiertoilmatilassa	2,63 MJ
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,73 kWh
Uunien määrä	1
Energiatehokkuusindeksi (EEI)	89 %

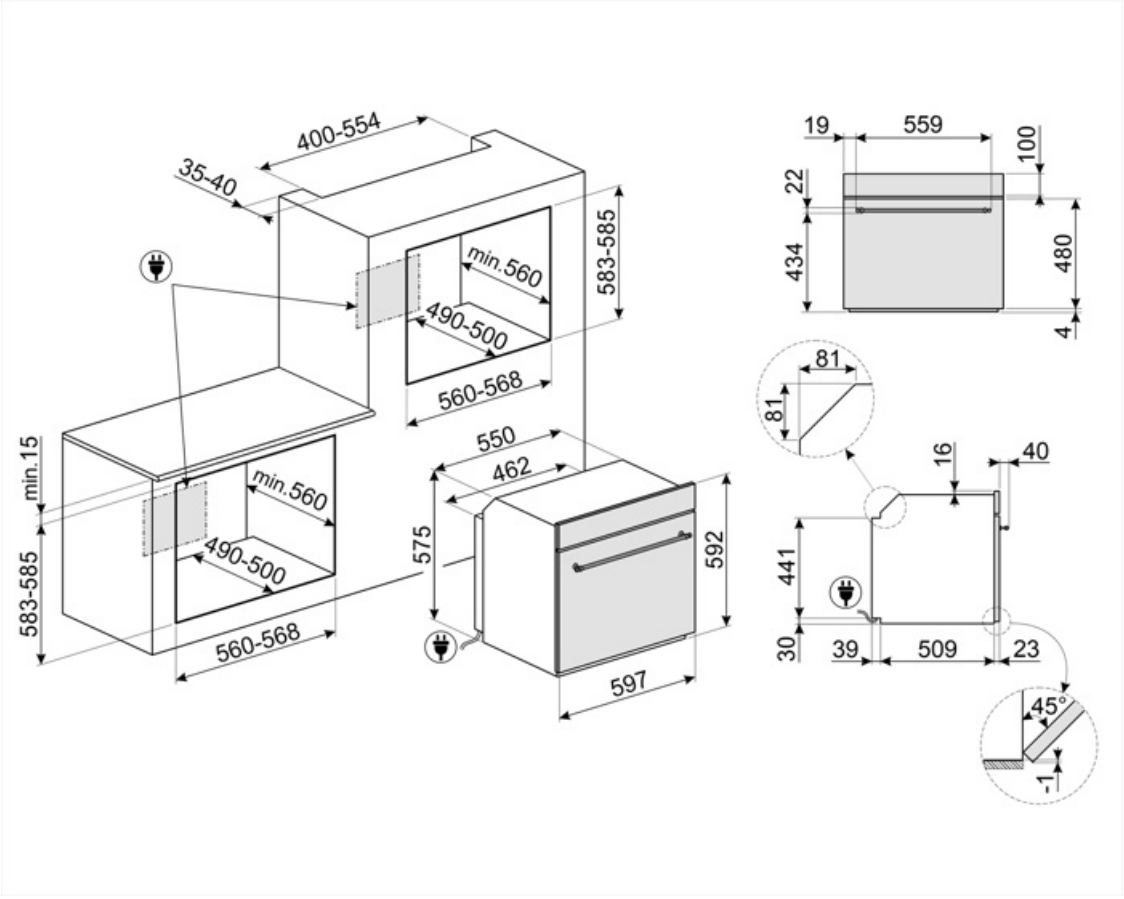
Mukana tulevat lisävarusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Paikka uunipellille**	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	**Virta (Hz)**	50/60 Hz
Virta	13 A	**Johdon pituus**	150 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



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

Symbols glossary



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Sähkö



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.



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.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.



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



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 kaasu-uunien 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.

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

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.

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

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.

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

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

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.

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

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 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.