

SFP68C1TPO



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709351465



Design










Design család	Coloniale	Serigraphy type	Symbols
Szín	Bézs	Ajtó	Panellel
Design	Flat	Fogantyú	Coloniale
Komponens felületkezelése	Polírozott sárgaréz	Fogantyú színe	Antik sárgaréz
Anyag	Festett anyag	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Átlátszó	Vezérlőgombok	Coloniale
Serigraphy colour	Gold	Vezérlőelemek színe	Rézbevonatos

Kezelő elemek

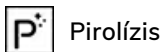
Kijelző típusa	Analóg óra	Vezérlés	Gombok
Képernyőtechnológia	Óra	Vezérlőelemek száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	9
Testreszabható receptek	No
Hagyományos sütési funkciók	

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alsó sütés	 Hőlégkeverés + alsó sütés

Tisztítási funkciók



Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Időzítő	1
Perc számláló	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l	Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Üreg	Sares	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Minimális hőmérséklet	50 °C	Ajtó	Hideg sütőajtó
Maximális hőmérséklet	260 °C	Kivehető ajtó	Igen
Sütőszintek száma	5	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Világítás száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
Világítás típusa	Halogén	Soft Close	Igen
Világítás teljesítménye	40 W	Hűtőrendszer	Tangenciális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Igen
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W	Ajtózárral pirolízis alatt	Igen
Grillező elem teljesítmény	1700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Nagy grill teljesítmény	2700 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2,63 MJ
Sütőtér nettó térfogata	65 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0,73 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1,09 kWh	Sütőtérek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,92 MJ	Energiahatékonysági mutató	89 %

Mellékelt tartozékok



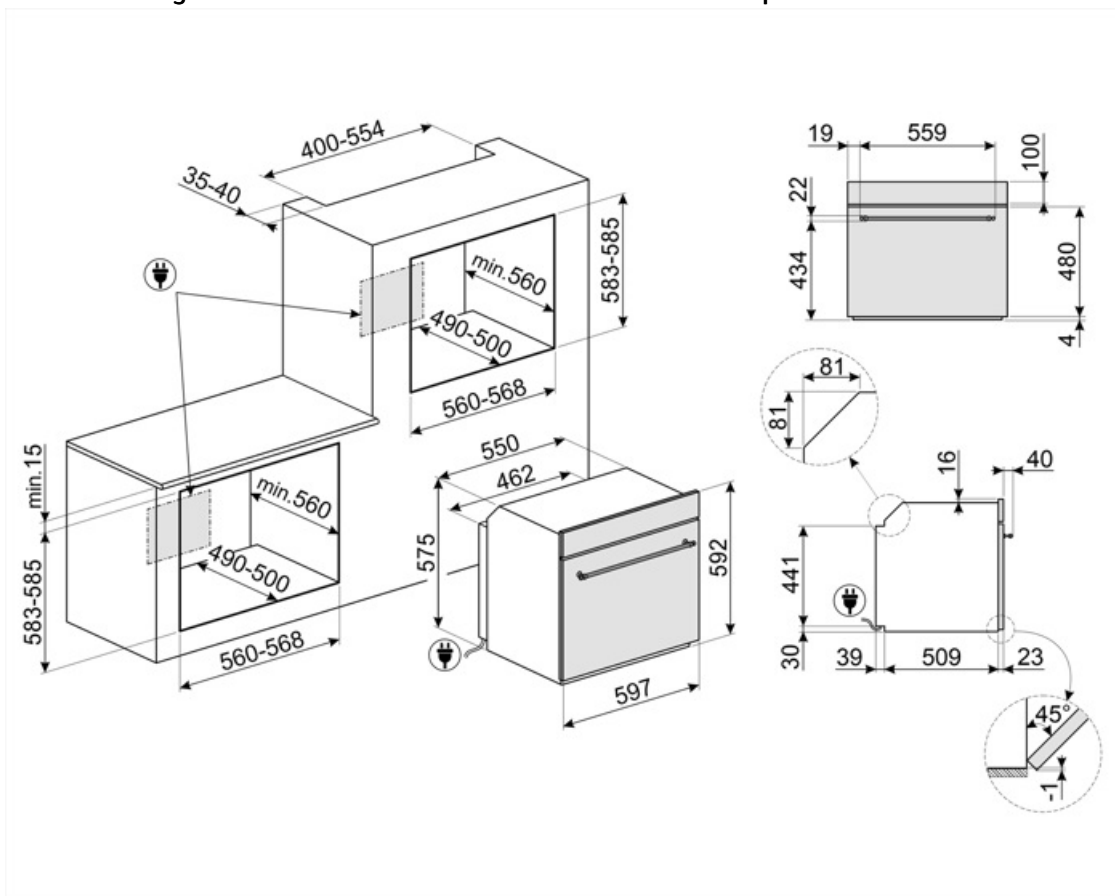
Hátsó és oldalsó
ütközővel ellátott rács 2
Zománcozott mély tepsi 1
(40 mm)

Sütőrács 1
Részlegesen kihúzható
teleszkópos sütősín 1

Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V
Csatlakozódugó Nem
Áramerősség 13 A

Névleges teljesítmény 3000 W
Frekvencia (Hz) 50/60 Hz
Tápkábel hossza 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.

GTP



Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

PALPZ



Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.

STONE2



Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

BN640



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

GTT















Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.















PR3845X



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölé történő beszereléséhez

Symbols glossary

-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Elektromos
-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.
-  Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.
-  Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb hússok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:** a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**