

SFP68C1TPO



| | |
|------------------|----------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktgrupp | Ugn |
| Elanslutning | Elektrisk |
| Värmekälla | Elektrisk |
| Typ av ugn | Termoventilerad ugn |
| Rengöringssystem | Pyrolytisk rengöring |
| EAN kod | 8017709351465 |



Estetisk linje

| | | | |
|-----------------------|-------------|--------------------|-----------------|
| Estetik | Colonial | Typ av screentryck | Symboler |
| Färg | Creme | Dörrtyp | Med panel |
| Design | Platt | Handtag | Colonial |
| Delarnas ytbehandling | Mässing | Färg på handtag | Antik mässing |
| Material | Lackad stål | Typ av logotype | Med screentryck |
| Typ av glas | Klart | Kontrollvred | Colonial |
| Färg screentryck | Guld | Färg på kontroller | Mässing |










Kommandon

| | | | |
|---------------|--------|------------------|------|
| Displaytyp | Klocka | Typ av kontroll | Vred |
| Displayteknik | Klocka | Antal kontroller | 2 |

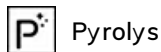
Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

| | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Ventilerad |  Varmluft |
|  Snabb |  Eco |  Stor grill |
|  Fläkt + grill (stor) |  Undervärme |  Varmluft + undervärme |

Rengöringsfunktioner



Alternativ

| | | | |
|----------------------------------|---|-------|---|
| Alternativ för tidsprogrammering | Fördröjd start och slut på tillagningen | Timer | 1 |
| Timer | Ja | | |

Teknisk specifikation



| | | | |
|--------------------------------|---------------|--|------------------|
| Kapacitet (liter) | 65 l | Värmeelementena slås av vid lucköppning | Ja |
| Kavitet | Sares | Typ av lucköppning | Underhängd |
| Minimum temperatur | 50 °C | Lucka | Kyld dörr |
| Maximum temperatur | 260 °C | Avtagbar lucka | Ja |
| Antal hyllplan | 5 | Innerlucka i helglas | Ja |
| Dubbel fläkt | 1 | Avtagbar innerlucka | Ja |
| Antal lampor | 1 | Totalt antal glas i luckan | 4 |
| Typ av lampa | Halogenlampor | Soft Close | Ja |
| Effekt lampa | 40 W | Kylsystem | Tangential |
| Lampan tänds när luckan öppnas | Ja | Kylkanal | Dubbel |
| Effekt nedre värmeelement | 1200 W | Hastighetssänkning kylsystem | Ja |
| Effekt övre värmeelement | 1000 W | Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring | Ja |
| Effekt Grillelement | 1700 W | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 360x460x425 mm |
| Effekt stora grillelementet | 2700 W | Temperaturkontroll | Elektronisk |
| Effekt varmluften | 2000 W | Material ugnsutrymme | Ever Clean emalj |

Kapacitet/energietikett



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Energiklass | A | Energiförbrukning i konvektionsläge | 2,63 MJ |
| Nettovolym | 65 l | Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge | 0,73 kWh |
| Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge | 1,09 kWh | Antal ugnar | 1 |
| Energiförbrukning i traditionellt läge | 3,92 MJ | Energieffektivitetsindex | 89 % |

Medföljande tillbehör



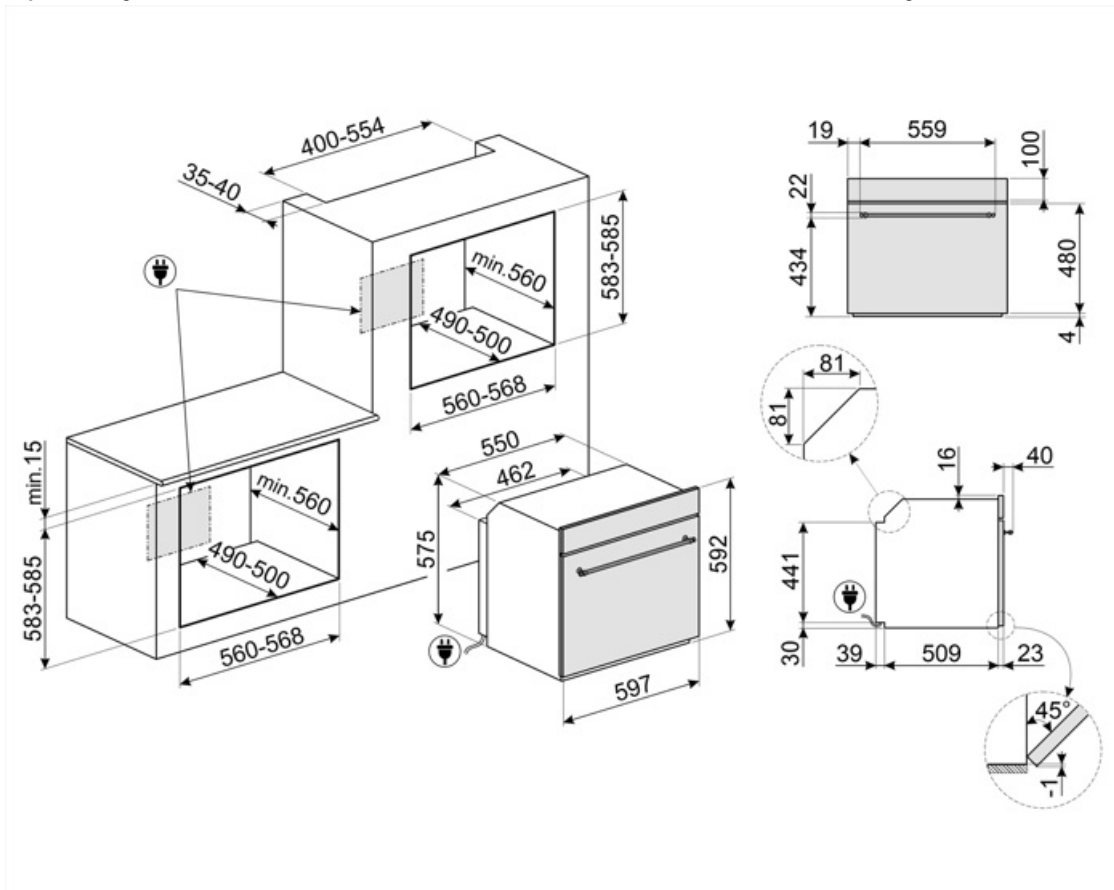
Galler med bakre stopp 2
 Djup emaljerad plåt (40 mm)

Galler till ugnform 1
 Teleskopiska skenor, delvis utdragbara

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Typ av kontakt Nej
 Spänning 13 A

Anslutningseffekt 3000 W
 Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Sladdens längd 150 cm



Kompatibela Tillbehör

BN620-1



Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.

GTP



Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat

PALPZ



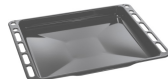
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

STONE2



Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.

BN640



Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.

GTT





















Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat









PR3845X



Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> |  <p>4 lager glas i ugnsluckan</p> |
|  <p>Elektrisk anslutning</p> |  <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p> |
|  <p>Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.</p> |  <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p> |
|  <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p> |  <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p> |
|  <p>Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.</p> |  <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p> |
|  <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p> |  <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p> |
|  <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p> |  <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p> |
|  <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p> |  <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p> |

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |  <p>Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.</p> |
|  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.</p> |  <p>Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.</p> |
|  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p> |  <p>Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |