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

Pyrolys

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 varmluftelement	2000 W	**Material ugnsutrymme**	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett

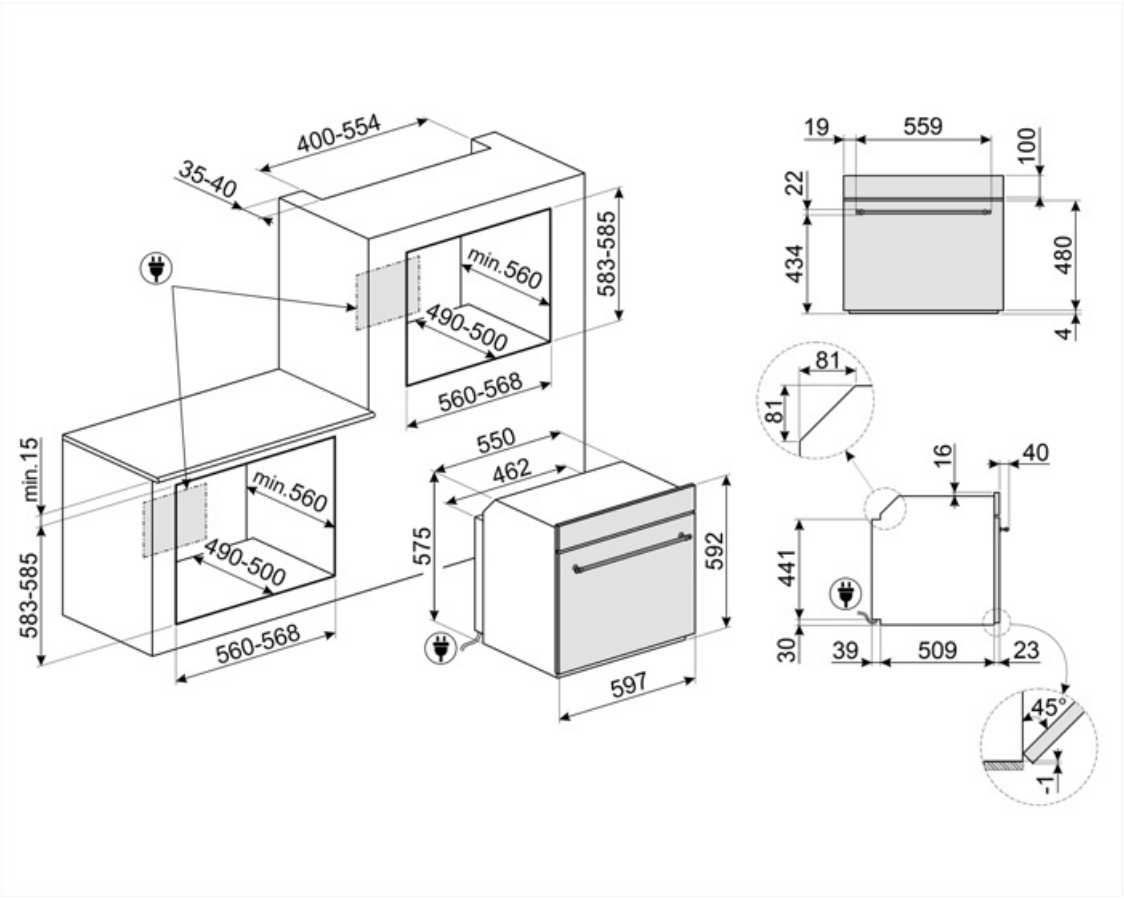
Energiklass	A	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	2,63 MJ
Nettovolym	65 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	0,73 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,09 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3,92 MJ	**Energieffektivitetsindex**	89 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	2	**Galler till ugnsform**	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1	**Teleskopiska skenor, delvis utdragbara**	1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	**Anslutningseffekt**	3000 W
Typ av kontakt	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	13 A	**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 proffessionellt 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 expremementering 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



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Elektrisk anslutning



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.



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.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



4 lager glas i ugnsluckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



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.



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.



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.



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.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

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, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.