

SF68C1AO



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Ventilerad ugn
EAN kod	8017709351281



Estetisk linje

Estetik	Colonial	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Antracit	Dörrtyp	Med panel
Design	Platt	Handtag	Colonial
Delarnas ytbehandling	Antik 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	6
Traditionella tillagningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilerad	 Eco
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme

Alternativ

Timer	1
-------	---

Alternativ för tidsprogrammering	Automatiskt tillagningsslut
Timer	Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	50 °C	Effekt stora grillelementet	2700 W
Maximum temperatur	250 °C	Lucka	Kontrollerad temperatur
Antal hyllplan	5	Avtagbar lucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Innerlucka i helglas	Ja
Antal lampor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	3
Utbytbar lampa	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt lampa	40 W	Kylkanal	Enkel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt övre värmeelement	1000 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Effekt Grillelement	1700 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



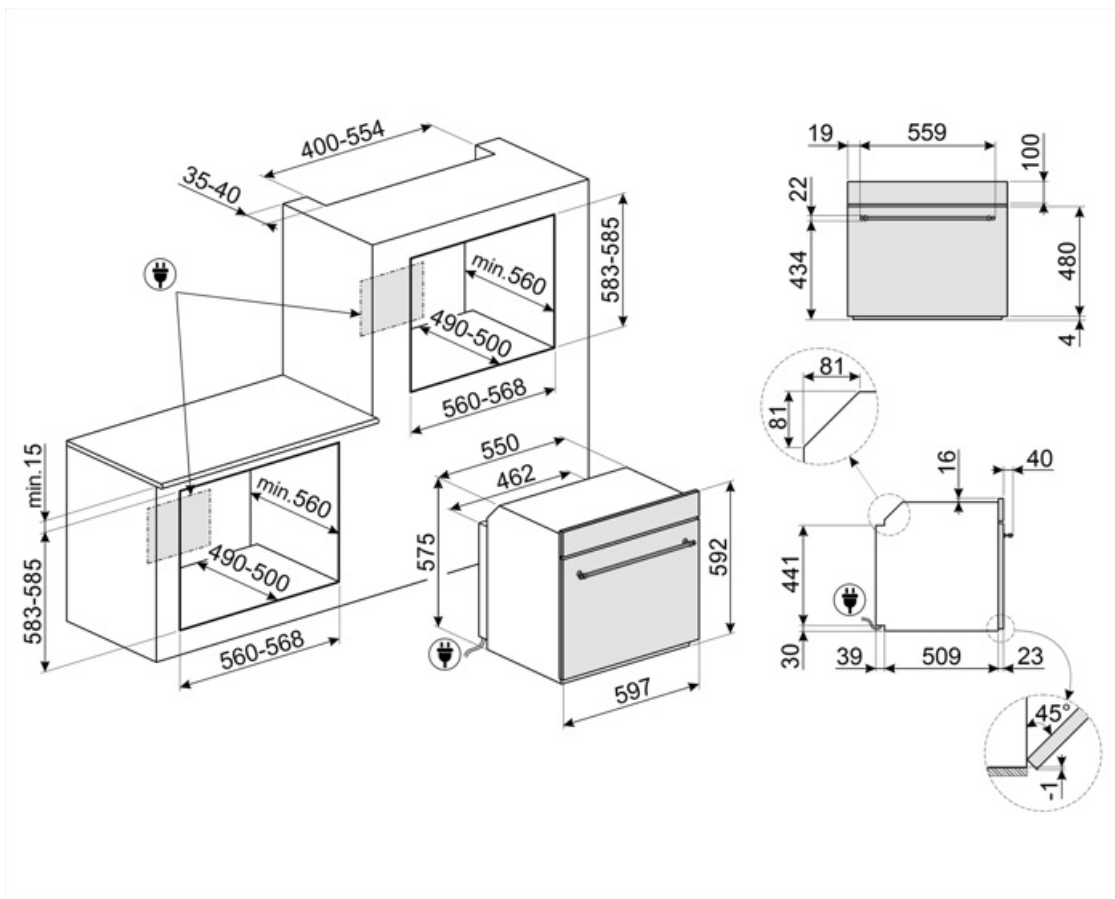
Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2,88 MJ
Nettovolym	70 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,80 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,15 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,14 MJ	Energieffektivitetsindex	95,2 %

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp	1	Djup emaljerad plåt (40 mm)	1
------------------------	---	-----------------------------	---

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	150 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



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.



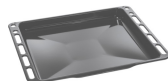
GTP

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.



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

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	3 Skikt glas i luckan		Elektrisk anslutning
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	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		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.
	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.
	Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.		Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
	Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.		Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
	Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.		