

SFP6604WSPNR Nyheter

Dolce Stil Novo

60 CM MULTIFUNKTIONSGUGN MED PYROLYS,
TOUCH SCREEN I FÄRG, SMEGCONNECT, SMART STEAM
SVART MED KOPPARDETALJER

EAN13: 8017709276096

SÄLJES ENDAST AV UTVALDA ÅTERFÖRSÄLJARE

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner: 15

Automatikprogram: 53

Ångnivåer: 4

Anpassade recept: 64

Kommandon

Displayteknik: TFT

Typ av kontroll: Touchkontroll

Antal språk i display: 11

Displayspråk: IT, GB, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DK, PL

Alternativ

Timer: Elektronisk

Alternativ för tidsprogrammering: Fördröjd start och slut på tillagningen

Timer: Ja

Ljudsignal vid tillagningslut: Ja

Alternativ för effektbegränsare: Nej

Barnlås: Ja

Övriga tillval: Varmhållningsfunktion, Eco light, Inställning av språk, Display med digital klocka, Tones, Tones volume,

Brightness, ECO-logic

Tillagning med matlagningstermometer: Ja

Flerstegstillagning: Nej

Snabbläge: Nej

Smart cooking: Ja

Typ av signal: Standard

Demoguidat läge: Ja

Guidad touch: Ja

Historik: Ja, 10 senast använda funktioner

Snabbuppvärmning: Ja

Snabbstart: Ja

Connectivity: WI-FI

Tekniska specifikationer

Temperaturkontroll: Elektronisk

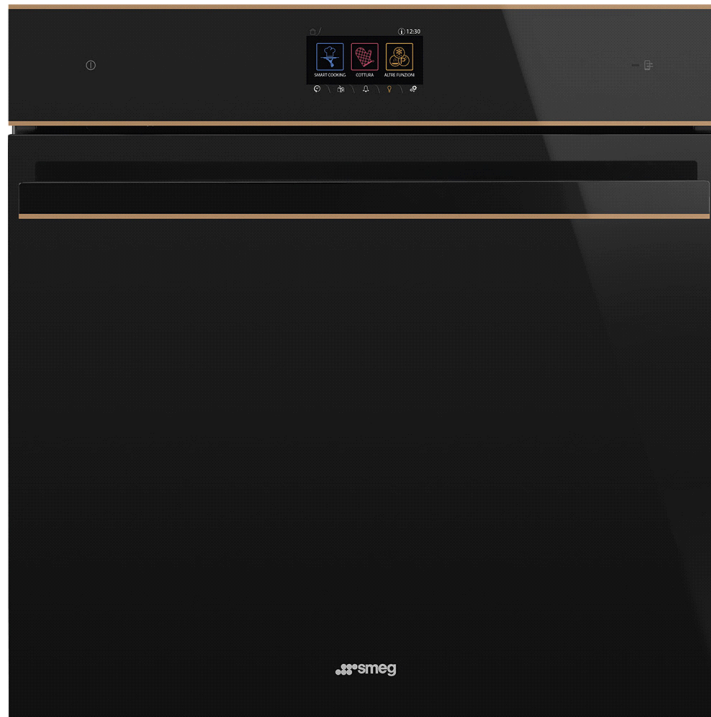
Minimum temperatur: 30 °C

Maximum temperatur: 280 °C

Material ugnsutrymme: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 5

Antal lampor: 2



Typ av lampa: Halogenlampor
Utbytbar lampa: Ja
Effekt lampa: 40 W
Lampan tänds när luckan öppnas: Ja
Effekt nedre värmeelement: 1200 W
Effekt övre värmeelement: 1000 W
Effekt Grillelement: 1700 W
Effekt stora grillelementet: 2700 W
Effekt varmluften: 2000 W
Avtagbar lucka: Ja
Innerlucka i helglas: Ja
Avtagbar innerlucka: Ja
Totalt antal glas i luckan: 4
Antal värmereflekterande glas i luckan: 3
Soft Close gångjärn: Ja
Skyddstermostat: Ja
Värmeelementena slås av vid lucköppning: Ja
Kylsystem: Tangential
Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring: Ja
Vattenpåfyllning: Automatisk
Kapacitet vattentank: 160 ml
Ånggenerator: Autostart, steam injections
Nettomått på ugnens insida (H x L x D): 360x460x425 mm

Kapacitet/energetikett

Energiklass: A

Energieffektivitetsklass: A+

Nettovolym: 70 l

Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge: 1,09 kWh

Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge: 0,68 kWh

Antal ugnar: 1

Energieffektivitetsindex: 81 %

Bruttovolym: 79 l

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp: 2

Galler till ugnform: 1

Emaljerad plåt (20mm): 1

Djup emaljerad plåt (40 mm): 1

Teleskopiska skenor, fullt utdragbara: 1

Självrengörande sidoplåtar: Nej

Matlagningstemometer: 1

Funktioner



Tillbehör

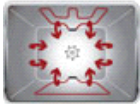
- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **BNP608T** - Teflonplåt
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PR3845X** - Täcklist
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag

SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



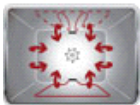
FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnstrymmet.



FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.

VARMLUFT+GRILLELEMENT:

Idealisk för stekning och stora köttbitar som kräver grundlig tillagning. Funktionen ger grilleffekt och skickar värmen runt maten vilket gör att vändning ej är nödvändigt.



UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.

