SF67C1AO



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	S ventilátorem
EAN kód	8017709351304

Aesthetics

Estetika	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Antracitová	**Dvířka**	S panelem
Design	Flat	**Rukojeť**	Cortina
Povrchová úprava součásti	Antická mosaz	**Barva rukojeti**	Antická mosaz
Materiál	Materiál s nátěrem	**Logo**	Embossed
Typ skla	Clear	**Ovládací knoflíky**	Cortina
Serigraphy colour	Gold	**Barva ovládacích prvků**	Antracitová

Ovládání

Nastavení ovládání	Knoflíky	**Počet ovládacích prvků**	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 6

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Eco
- Velký gril
- Ventilátorový gril (velký)
- Spodní část s ventilátorem

Možnosti

Časovač	1

Možnosti nastavení času	Automatické ukončení vaření
Minutka	Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	70 l
Caries dentis	Sares
Minimální teplota	50 °C
Maximální teplota	250 °C
Počet polic	5
Počet ventilátorů	1
Počet světel	1
Typ osvětlení	Halogenová
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
Nižší výkon topného článku	1200 W
Horní topný článek – výkon	1000 W
Prvek grilu – výkon	1700 W
Velký gril – výkon	2700 W
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	S řízenou teplotou
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celkový počet dveřních skel	3
Chladicí systém	Tečna
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	360x460x425 mm
Řízení teploty	Elektromechanické
Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.15 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4.14 MJ
Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.88 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.80 kWh
Počet vnitřních prostorů	1
Třída energetické účinnosti	95.2 %

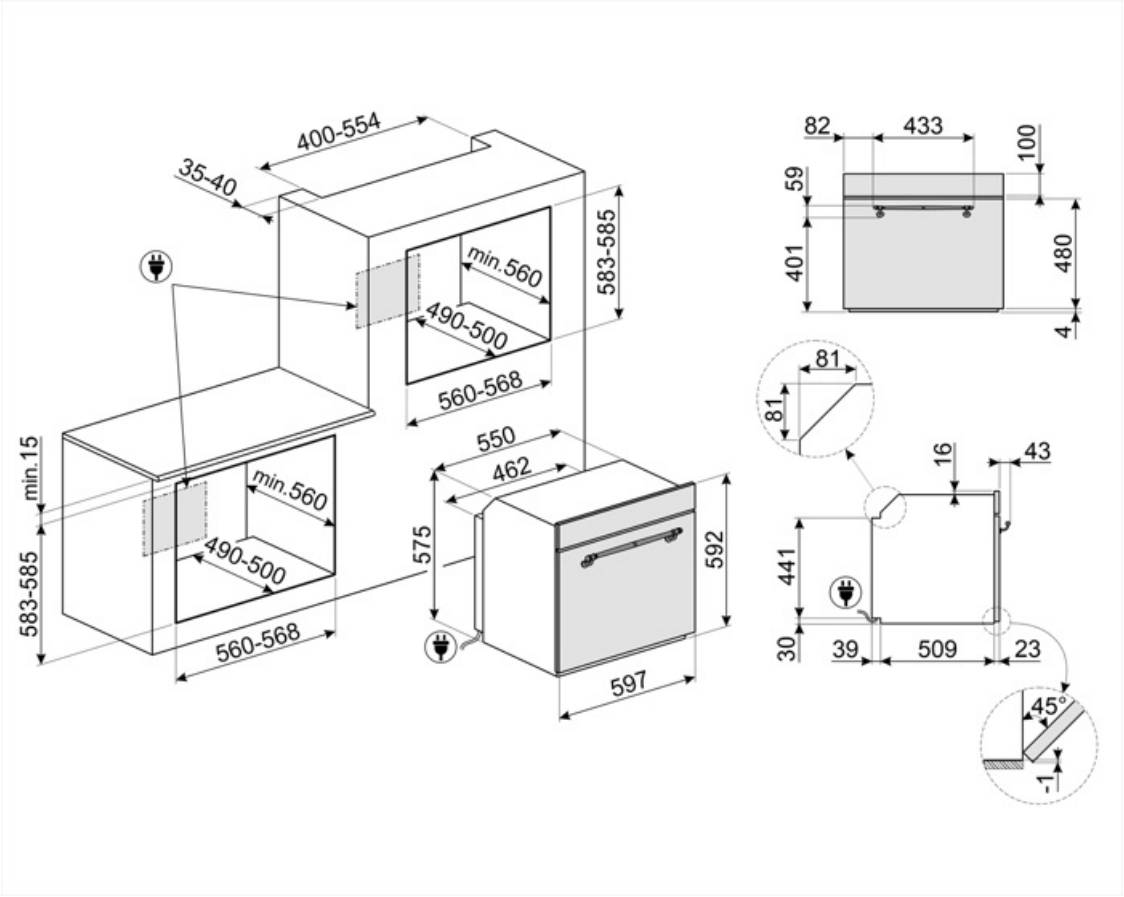
Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1
Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
Jmenovitý příkon	3000 W

Zástrčka	Ne	**Kmitočet (Hz)**	50 Hz
Stávající	13 A	**Power supply cable length**	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí šířka: 315 mm délka: 325 mm



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci více pecí



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky

Symbols glossary



A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Elektřina



Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.



Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.



Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.