SFP67C1TAO



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Vyhrievanie s vetraním
Čistiaci systém	Pyrolytický
Kód EAN	8017709351434

Estetica

Estetica	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Farba	Antracitový	**Dvierka**	S panelom
Design	Flat	**Rukoväť**	Cortina
Povrchová úprava dielu	Stará mosadz	**Farba rukoväti**	Stará mosadz
Materiál	Maľovaný materiál	**Logo**	Embossed
Typ skla	Jasný	**Regulačné kolieska**	Cortina
Serigraphy colour	Gold	**Farba ovládačov**	Antracitový

Ovládače

Názov displeja	Hodiny	**Nastavenie ovládačov**	Regulačné kolieska
Technológia displeja	Hodiny	**Počet ovládačov**	2

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia 9

Funkcie tradičného varenia

- Statická
- S ventilátorom
- Kruhové výhrevné teleso
- Turbo
- Eco
- Veľký gril
- Gril s ventilátorom (veľký)
- Základňa
- Kruhové výhrevné teleso + spodné

Funkcie čistenia

 Pyrolýza

Možnosti

Možnosti časového nastavenia	Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením	**Časovač**	1
Kuchynský časovač	Áno		

Technické údaje



Capacity (Lt)	65 l	**Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka**	Áno
Vnútorný priestor	Sares	**Typ otvárania dvierok**	Štandardné otváranie
Minimálna teplota	50 °C	**Dvierka**	Chladný
Maximálna teplota	260 °C	**Vyberateľné dvierka**	Áno
Počet políc	5	**Plne presklené vnútorné dvierka**	Áno
Počet ventilátorov	1	**Vyberateľné vnútorné dvierka**	Áno
Počet svetiel	1	**Celkový počet skiel dvierok**	4
Typ osvetlenia	Halogén	**Pánty Soft Close**	Áno
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	**Chladiaci systém**	Tangenciálny
Svetelný výkon	40 W	**Cooling duct**	Double
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	**Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy**	Áno
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W	**Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)**	331x460x412 mm
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W	**Ovládanie teploty**	Elektronický
Veľký gril – výkon	2700 W	**Materiál vnútorného priestoru**	Smalt Ever Clean
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W		

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A	**Spotreba energie pri konvekcii s núteným vetraním**	2.63 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	65 l	**Spotreba energie na cyklus pri konvekcii s núteným vetraním**	0.73 kWh

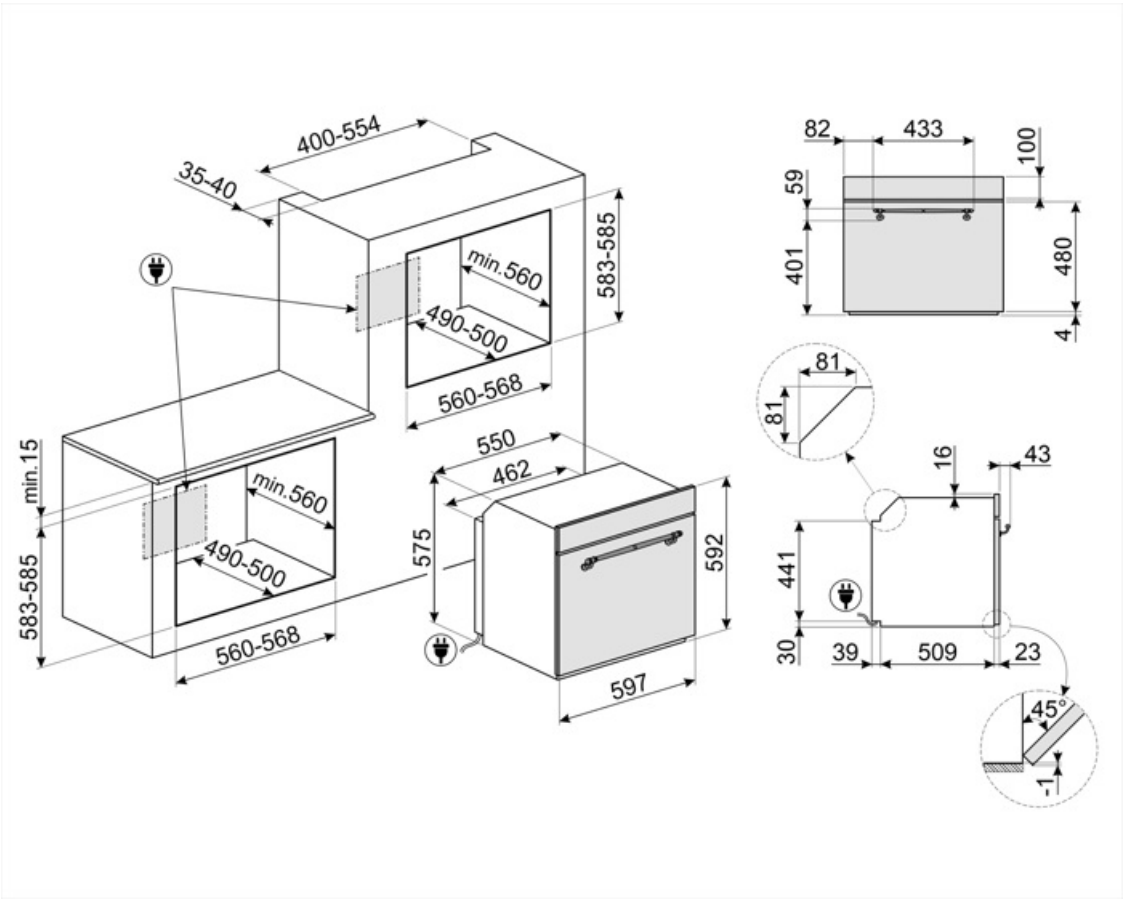
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1.09 kWh	**Počet vnútorných priestorov**	1
Spotreba energie v konvenčnom režime	3.92 MJ	**Index energetickej účinnosti**	89 %

Vrátane príslušenstva

Regál so spätnou a bočnou zarážkou	2	**Výsuvné vodiace koľajnice, úplné vysunutie**	1
Hlboký smaltovaný plech (40 mm)	1	**Príslušenstvo k pizzi**	Žiaruvzdorný kameň
Mriežka vložky	1		

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	**Menovitý výkon**	3000 W
Zátka	Nie	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Prúd	13 A	**Dĺžka napájacieho kábla**	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



GTP

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PR3845X

Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stĺpová inštalácia viacerých rúr



BN640

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 540 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



GTT

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



STONE2

Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky

Alternative products



SFP67C1TPO

Krémová

Symbols glossary



Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



Elektrický



Fresh Touch: Väčšina rúr Smeg má „chladné dvierka“. Vďaka kombinácii tangenciálneho chladenia a vnútorným sklám odrážajúcim teplo sa teplota na vonkajšom povrchu dvierok udržiava pod 50 °C. Okrem zaručenej bezpečnosti tento systém chráni bočné steny nábytku pred prehriatím spôsobeným teplom v rúre.



Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.



Kruhové výhrevné teleso so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac variť.



ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru



A: Výkonnosť sušenia výrobku, zmeraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia



S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.



Základňa: teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.



Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.



Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.



Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.



Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.



Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.



Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.



PYROLÝZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA: rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.



Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.



Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudingy.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.