SFP67C1TPO



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709351427

Aesthetics

Estetika	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Krémová	**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**	Krémová

Ovládání

Zobrazovat jako	Hodiny	**Nastavení ovládání**	Knoflíky
Technologie displeje	Hodiny	**Počet ovládacích prvků**	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Circulaire
- Turbodmychadlo
- Eco
- Velký gril
- Ventilátorový gril (velký)
- Základ
- Circulaire + spodní část

Funkce čištění

Pirolýza

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Časovač**	1
Minutka	Ano		

Technické parametry

Capacity (Lt)	65 l	**Topení pozastaveno při otevření dvířek**	Ano
Caries dentis	Sares	**Typ otevřených dvířek**	Standardní otevírání
Minimální teplota	50 °C	**Dvířka**	Chlad
Maximální teplota	260 °C	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Počet ventilátorů	1	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet světel	1	**Celkový počet dveřních skel**	4
Typ osvětlení	Halogenová	**Závěsy jemného dovření**	Ano
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Chladicí systém**	Tečna
Výkon osvětlení	40 W	**Cooling duct**	Double
Světlo při otevření dvířek	Ano	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Nižší výkon topného článku	1200 W	**Zámek dvířek během pyrolýzy**	Ano
Horní topný článek – výkon	1000 W	**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)**	331x460x412 mm
Prvek grilu – výkon	1700 W	**Řízení teploty**	Elektronické
Velký gril – výkon	2700 W	**Materiál vnitřní části**	Smalt Ever clean
Kruhový topný článek – výkon	2000 W		

Výkon/energetický štítek

Třída energetické účinnosti	A	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	2,63 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	65 l	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,73 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh	**Počet vnitřních prostorů**	1

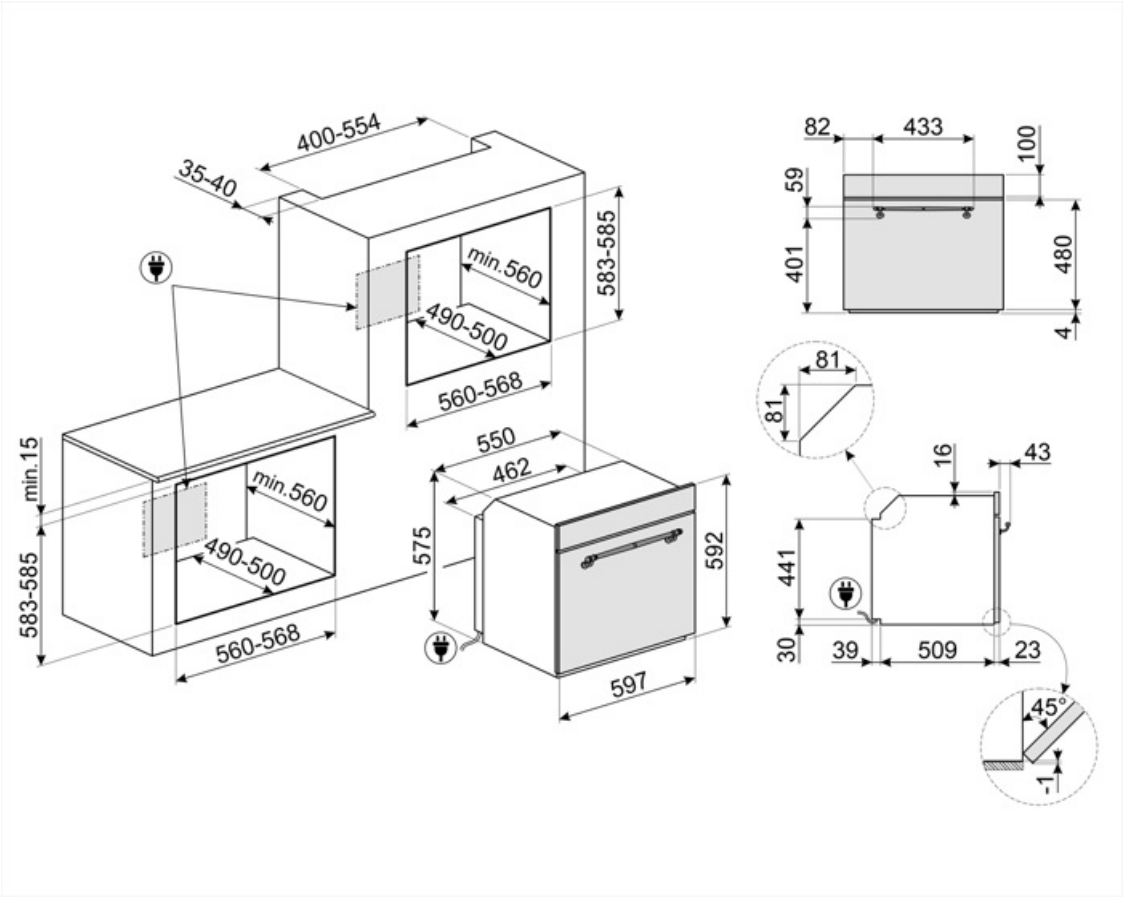
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ	**Třída energetické účinnosti**	89 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním a bočním dorazem	2	**Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce**	1
Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1	**Pizza příslušenství**	Žáruvzdorný kámen
Vkládací mřížka	1		

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3000 W
Zástrčka	Ne	**Kmitočet (Hz)**	50/60 Hz
Stávající	13 A	**Power supply cable length**	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP

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



PR3845X

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



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTT

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



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

Alternative products



SFP67C1TAO

Antracitová

Symbols glossary



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Elektřina



Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.



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.



Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra 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.



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



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



Čtyři skla: 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.



Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.



Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.



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.



Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.



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

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

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.

Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.

Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.