

SFP67C1TPO



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709351427



Design

Design	Cortina	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Crème	Deur	Met paneel
Design	Plat	Handvat	Cortina
Afwerking componenten	Antiek messing	Kleur handvat	Antiek messing
Materiaal	Gelakt materiaal	Logo	In reliëf
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Cortina
Kleur serigrafie	Goud	Kleur bedieningsknoppen	Crème

Bediening

Display	Orologio	Bediening	Bedieningsknoppen
Display	Klok	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Circulaire + onderwarmte

Reinigingsfuncties

 Pyrolyse

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	Timer	1
Timer	Ja		

Technische specificaties

										
Inhoud (l)	65 l	Warmte onderbroken bij Ja								
Cavity	Sares	openen deur								
Minimum temperatuur	50 °C	Opening deur								
Maximum temperatuur	260 °C	Deur								
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare ovendeur								
Dubbele ventilator	1	Ja								
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur								
Type lamp	1	Ja								
User-replaceable light	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur								
Vermogen lamp	Ja	Ja								
Vermogen lamp	40 W	Totaal aantal ruiten								
Verlichting bij opening deur	Ja	Soft Close scharnieren								
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Ja								
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Koelsysteem								
Grill - vermogen	1700 W	Mantelkoeling								
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Koelleiding								
		Dubbel								
		Reductie snelheid koelsysteem								
		Ja								
		Deurblokkering tijdens pyrolyse								
		Ja								

Circulatie - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	331x460x412 mm
		Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2,63 MJ
Netto volume	65 l	Energieconsumptie in turbo functie	0,73 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Energie-efficiëntie Index	89 %

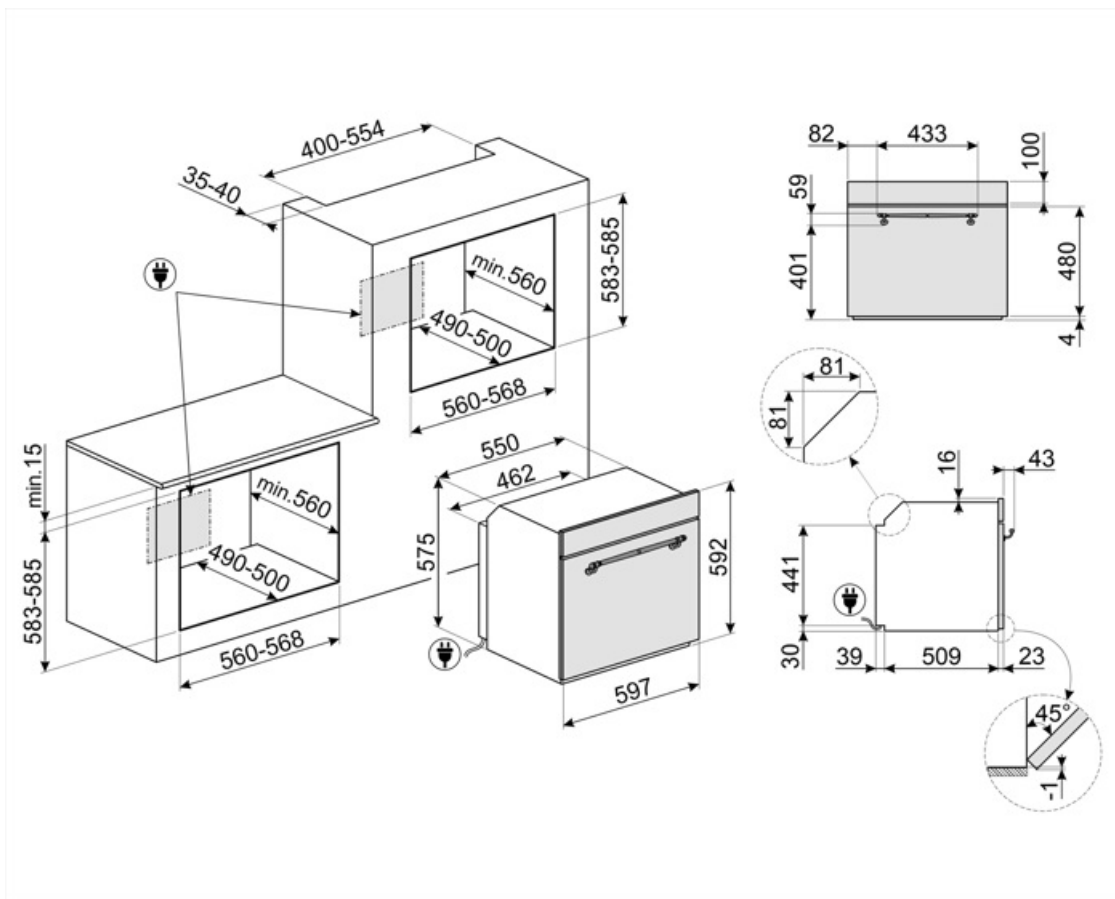
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	2	Telescopische geleiders, 1 volledig uitschuifbaar	
Bakplaat (40 mm)	1	Pizza-accessoires	Refractory stone
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	Nee	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Alternative products



SFP67C1TA0

Antraciet

Symbols glossary

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		Energy efficiency class A
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Quadruple glazed: Number of glazed doors.
	Elektrische aansluiting		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
	Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.		Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
	Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

 Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.	 Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.
 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.	 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.	 PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.
 Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.	 Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.