

# SFP67C1TPO

**Категория**

60 см

**Семейство продуктов**

Духовой шкаф

**Источник питания**

Электрический

**Источник нагрева**

Электрический

**Способ приготовления**

Термовентилируемый

**Система очистки**

Пиролитическая очистка

**EAN-код**

8017709351427



## Эстетика

**Эстетика**

Cortina

**Тип шелкографии**

Символы

**Цвет**

Кремовый

**Дверца**

С панелью

**Дизайн**

Плоский

**Ручка**

Cortina

**Фурнитура**

Латунная

**Ручки**

Латунная

**Материал**

Эмалированная сталь

**Логотип**

Штампованный

**Тип стекла**

Прозрачное

**Поворотные**

Cortina

**Цвет шелкографии**

Позолоченная

**переключатели**

Кремовый

**Цвет переключателя**

## Управление

**Тип дисплея**

Часы

**Управление**

Поворотные переключатели

**Вид дисплея  
(технология)**

Часы

**Количество**

2

**переключателей**

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления**

9

## Традиционные функции приготовления

	Статический		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Турбо		Eco		Гриль большой
	Гриль большой + конвекция		Нижний нагрев		Нижний + задний нагрев + конвекция

## Функции очистки

	Пиролиз
--	---------

## Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Счетчик минут	1
Таймер поминутный	Да		

## Технические характеристики

	Объем (л)	72 л	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
	Минимальная температура	50 °C	<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание
	Максимальная температура	260 °C	<b>Дверца</b>	Холодная
	Количество уровней приготовления	5	<b>Съемная дверца</b>	Да
	Количество конвекторов	1	<b>Внутреннее стекло</b>	Да
	Количество ламп подсветки	1	<b>дверцы сплошное</b>	Да
	Тип подсветки	Галогенная	<b>Внутренние стекла</b>	Да
	Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	<b>дверцы съемные</b>	Да
	Количество стекол дверцы	4	<b>Количество стекол дверцы</b>	4
	Мощность ламп подсветки	40 Вт	<b>Петли Soft Close</b>	Да
	Овещение при открытой дверце	Да	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
			<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
			<b>Блокировка дверцы при пиролизе</b>	Да
			<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	331x460x412 мм
			<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
			<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean

---

<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт

## Производительность/ Энергопотребление

---

 	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.63 МДж
<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.73 кВт/ч
<b>Полезный объем</b>	65 л	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.09 кВт/ч	<b>Индекс энергоэффективности</b>	89 %
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	3.92 МДж		

## Аксессуары в комплекте

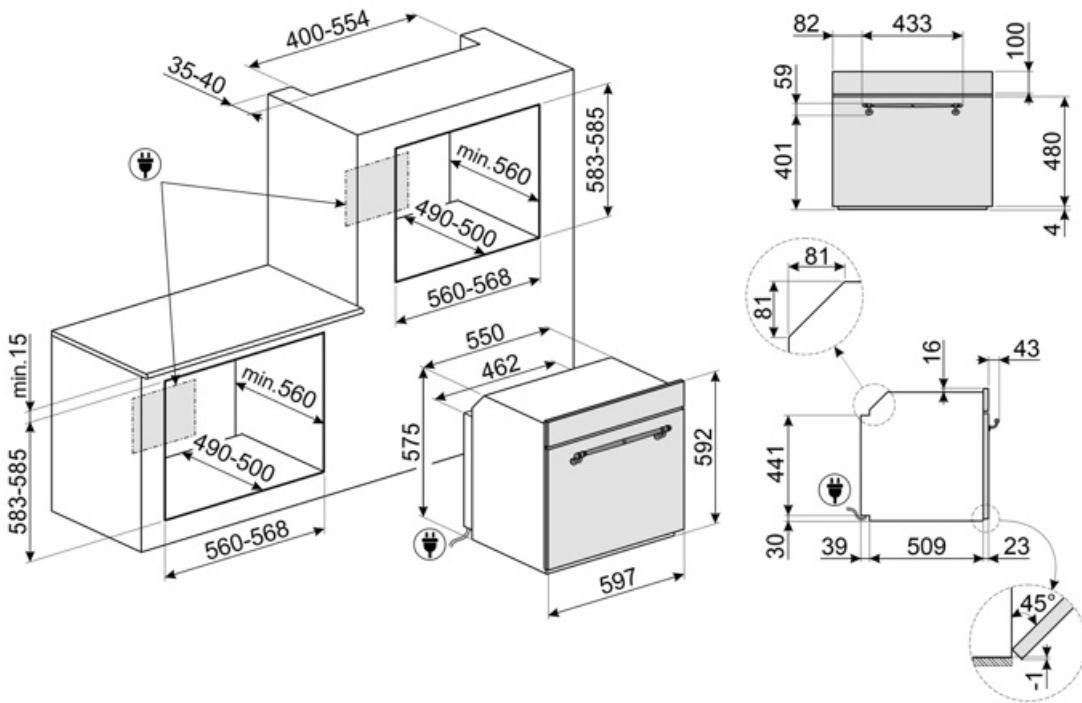
---

			
<b>Решетка с ограничителем</b>	2	<b>Телескопические направляющие полного выдвижения</b>	1
<b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</b>	1	<b>Аксессуары для пиццы</b>	Съемный камень
<b>Решетка для противня</b>	1		

## Электрическое подключение

---

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Номинальная мощность</b>	3000 Вт
<b>Тип электрической вилки</b>	Нет	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	13 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	150 см



## Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20  
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина  
40 мм

GTP



Телескопические направляющие  
неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм Материал:  
полированная нержавеющая сталь  
AISI430

GTT



Полностью выдвижные  
телескопические направляющие (1  
уровень) Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная  
нержавеющая сталь AISI 430

PR3845X



Нержавеющая сталь с обработкой  
против отпечатков пальцев.  
Декоративная планка для установки  
приборов в колонну. Совместима с  
большинством духовых шкафов.



STONE2



---

## Alternative products

---



SFP67C1TAO

Антрацит

## Symbols glossary



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четвертым остеклением



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

## ECO

ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертетом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.