SFP67C1TPO



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Пиролитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709351427

Эстетика

Эстетика	Кортина (Cortina)	**Тип шелкографии**	Символы
Цвет	Кремовый	**Дверца**	С панелью
Дизайн	Плоский	**Ручка**	Кортина (Cortina)
Фурнитура	Латунная	**Ручки**	Латунная
Материал	Эмалированная сталь	**Логотип**	Штампованный
Тип стекла	Прозрачное	**Поворотные переключатели**	Кортина (Cortina)
Цвет шелкографии	Позолоченная	**Цвет переключателя**	Кремовый

Управление

Тип дисплея	Часы	**Управление**	Поворотные переключатели
Вид дисплея (технология)	Часы	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9

Традиционные функции приготовления

 Статический

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

 Турбо

 Экономичный

 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)	65 l	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Внутренняя камера	Sares	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Минимальная температура	50 °C	**Дверца**	Холодная
Максимальная температура	260 °C	**Съемная дверца**	Да
Количество уровней приготовления	5	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество ламп подсветки	1	**Количество стекол дверцы**	4
Тип подсветки	Галогенная	**Петли "Плавное закрывание"**	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Система охлаждения**	Тангенциальная
		Канал охлаждения	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Снижение скорости системы охлаждения**	Да
Освещение при открытой дверце	Да	**Блокировка дверцы при пиролизе**	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	331x460x412 мм
		Регулировка температуры	Электронный

Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	65 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,09 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3,92 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,63 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,73 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	89 %

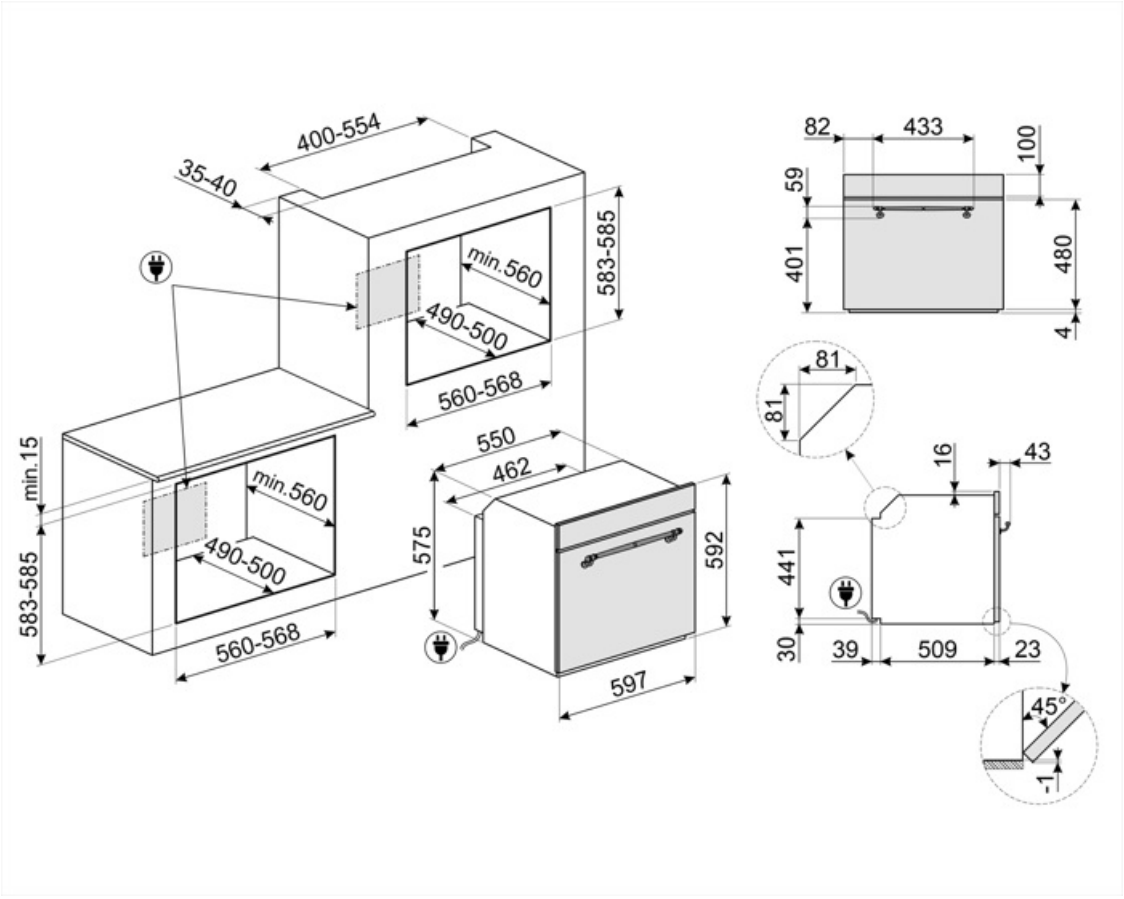
Аксессуары в комплекте



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

Электрическое подключение

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
82
433
100
59
401
480
4
81
81
16
43
441
30
39
509
23
45°
1

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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



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 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.



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



Energy efficiency class A



Дверца с четверным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



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.



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.



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.

Экономичный: 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 вертелом (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.

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.