

SFP67C1TPO



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709351427



Естетика

Естетика	Cortina	Тип серіографії	Символи
Колір	Кремовий	Дверка	3 панеллю
Дизайн	Плаский	Ручка	Cortina
Фурнітура	Антична латунь	Колір ручки	Антична латунь
Матеріал	Емальована сталь	Логотип	Штампований
Тип скла	Прозоре скло	Перемикачі	Cortina
Колір серіографії	Золотий	Колір перемикачів	Кремовий










Управління

Тип дисплея	Часы	Налаштування управління	Перемикачі
Вид дисплея	Годинник	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	9
---------------------------------------	---

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентиляований гриль	 Нижній нагрів	 Термовентильований нижній нагрів












Функції очищення

 Піроліз
--

Опції

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Лічильник хвилин	1
Таймер	Так		

Технічні характеристики

										
Об'єм (л)	72 l	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах							Так	
Мінімальна температура	50 °C	Відкривання дверцят							Традиційне	
Максимальна температура	260 °C	Знімні дверцята							Холодні дверцята	
Кількість рівнів приготування	5	Суцільне внутрішнє скло дверцят							Так	
Подвійний вентилятор	1	Внутрішнє скло дверцят знімне							Так	
Кількість ламп	1	Кількість стекол в дверцятах							4	
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Петлі Soft Close							Так	
Змінне підсвічування	Так	Система охолодження							Тангенціальна	
Потужність підсвітки	40 Вт	Канал охолодження							Подвійний	
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Зниження швидкості системи охолодження							Так	
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Блокування дверцят при піролізі							Так	
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)							331x460x412 мм	
Потужність грилю	1700 Вт									
Потужність великого грилю	2700 Вт									
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт									

Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



Клас енергоефективності	A	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,63 МДж
Корисний об'єм	65 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,73 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж	Клас енергоефективності	89 %

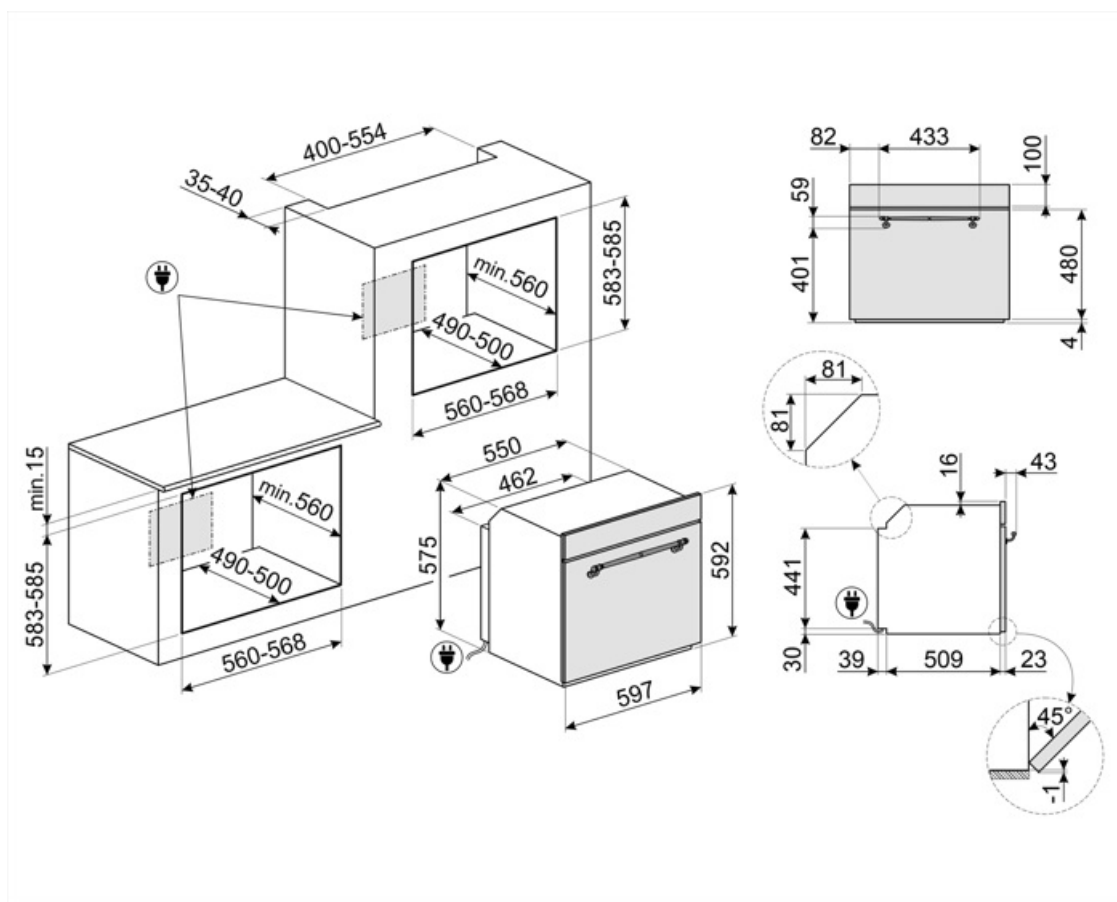
Акcesуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	2	Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
Деко емальоване глибоке (40 мм)	1	Акcesуари для піци	Съемный камень
Решітка для дека	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories



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

	Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.		Energy efficiency class A
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Дверца с четверным 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.

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p>	 <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p>
 <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p>	 <p>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.</p>
 <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p>	 <p>Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.</p>
 <p>Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>	 <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>