

SFP68C1TAO





Категорія

 Сімейство продуктів
 Дух

 Енергоживлення
 Еле

 Джерело нагрівання
 Еле

Метод приготування Система очищення

Код EAN

60 см

Духова шафа Електричний Електрика

Термовентильований Піролитичне очищення

8017709351410



Естетика

 Естетика
 Coloniale

 Колір
 Антрацит

 Дизайн
 Плаский

Фурнітура Полірована латунь Матеріал Емальована сталь Тип скла Прозоре скло Колір серіографії Золотий Тип серіографіїСимволиДверка3 панеллюРучкаColonialeКолір ручкиАнтична латунь

 Логотип
 Серіографія

 Перемикачі
 Coloniale

 Колір перемикачів
 Латунний

Управління

Тип дисплея Часы **Вид дисплея** Годинник

Налаштування управління

управління Кількість перемикачів 2

Перемикачі

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування Персональні рецепти

9 No





Функції очищення

Р* Піроліз

Опції

Опція програмування Відкладений старт і **Лічильник хвилин** 1 відключення у кінці

приготування

Таймер Так

Технічні характеристики

.5			
Мінімальна	50 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
температура		Дверцята	Холодні дверцята
Максимальна	260 °C	Знімні дверцята	Так
температура		Суцільне внутрішнє	Так
Кількість рівнів	5	скло дверцят	
приготування		Внутрішнє скло дверцят	Так
Подвійний вентилятор	1	знімне	
Кількість ламп	1	Кількість стекол в	4
Тип ламп підсвічування	Галогенна	дверцятах	
Змінне підсвічування	Так	Петлі Soft Close	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Освітлення при	Так	Канал охолодження	Подвійний
відкритих дверцятах		Зниження швидкості	Так
Потужність нижнього	1200 Вт	системи охолодження	
нагрівального елементу		Блокування дверцят	Так
Потужність верхнього	1000 Вт	при піролізі	
нагрівального елементу	_	Розміри внутрішньої	360x460x425 мм
Потужність грилю	1700 Вт	камери (ВхШхГ)	
Потужність великого грилю	2700 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean



Автоматичне Так відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах

Продуктивність/ Енергоспоживання

3.92 МДж





 Клас
 А

 енергоефективності
 65 л

 Корисний об'єм
 65 л

 Споживання енергії за
 1.09 кВт/ч

Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з

природною вентиляцією Споживання енергії з 2.63 МДж

примусовою конвекцією

Споживання енергії за цикл з примусовою

цикл з примусовою конвекцією (кВт) Кількість духовок

Кількість духовок 1 Клас 89 %

0.73 кВт/ч

енергоефективності

Аксесуари в комплекті



 Решітка з обмежувачем
 2

 Деко емальоване
 1

 глибоке (40 мм)

Решітка для дека 1
Телескопічні 1
спрямовувачі неповного висування

Електричне підключення

Напруга220-240 ВСила струму (А)13 АНомінальна потужність3000 Вт(кВт)

Частота струму (Гц) 50/60 Гц **Довжина електричного** 150 см **кабелю**



Compatible Accessories

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм





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





Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X

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







Symbols glossary



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Дверца с четверным остеклением



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 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.



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.





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 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°С, 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°С. 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.