SFP68C1TAO



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролитичне очищення
Код EAN	8017709351410

Естетика

Естетика	Колониальный стиль (Coloniale)
Колір	Антрацит
Дизайн	Плаский
Фурнітура	Полірована латунь
Матеріал	Емальована сталь
Тип скла	Прозоре скло
Колір серіографії	Золотий
Тип серіографії	Символи
Дверка	З панеллю
Ручка	Coloniale
Колір ручки	Антична латунь
Логотип	Серіографія
Перемикачі	Coloniale
Колір перемикачів	Латунний

Управління

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

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	9
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний

 Статичний Вентильований

 Термовентиляція

 Turbo

 ECO

 Великий гриль

 Великий вентильований 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)	65 l	**Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах**	Так
Внутрішня камера	Sares		
Мінімальна температура	50 °C	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Максимальна температура	260 °C	**Дверцята**	Холодні дверцята
Кількість рівнів приготування	5	**Знімні дверцята**	Так
Подвійний вентилятор	1	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Кількість ламп	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Кількість стекол в дверцятах**	4
Змінне підсвічування	Так	**Петлі** Soft Close	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	**Система охолодження**	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Канал охолодження**	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Зниження швидкості системи охолодження**	Так
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Блокування дверцят при піролізі**	Так
Потужність грилю	1700 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Потужність великого грилю	2700 Вт	**Тип контролю температури**	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт		

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 %

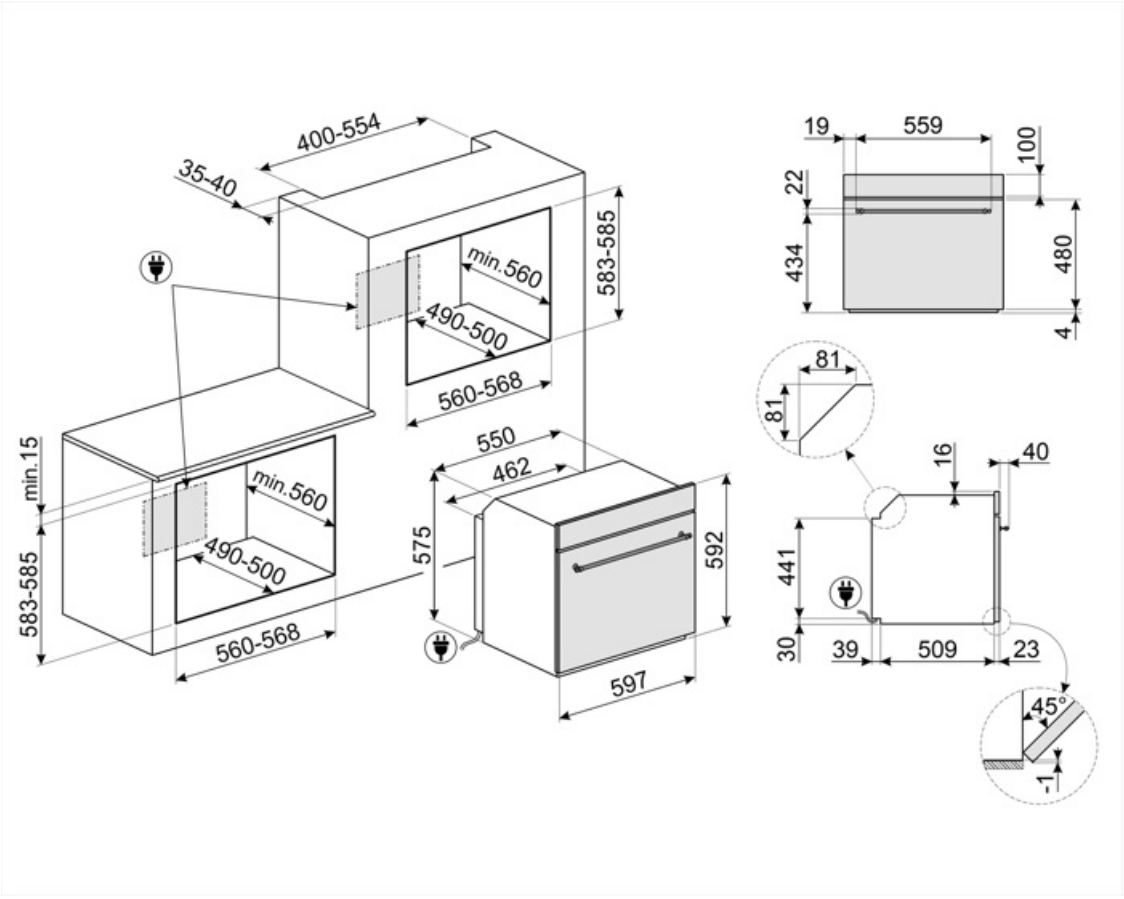
Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	2	**Решітка для дека**	1
Деко емальоване глибоке (40 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	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 A	**Довжина електричного кабелю**	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
19
559
100
22
434
480
4
81
81
16
40
441
30
39
509
23
45°
1

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



PALPZ

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.



STONE2

Symbols glossary



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



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.