

SFP68C1TPO



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709351465



Aesthetics










Estetika	Coloniale	Serigraphy type	Symbols
Barva	Krémová	Dvířka	S panelem
Design	Flat	Rukojeť	Koloniální
Povrchová úprava součástí	Leštěná mosaz	Barva rukojeti	Antická mosaz
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Silk screen
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Koloniální
Serigraphy colour	Gold	Barva ovládacích prvků	Mosazné

Ovládání

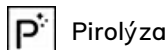
Zobrazovat jako	Hodiny	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	Hodiny	Počet ovládacích prvků	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Přizpůsobitelné recepty	No
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část

Funkce čištění














Pirolýza



Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	Časovač	1
Minutka	Ano		

Technické parametry

										
Capacity (Lt)	65 l	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano							
Caries dentis	Sares	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání							
Minimální teplota	50 °C	Dvířka	Chlad							
Maximální teplota	260 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano							
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano							
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano							
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4							
Typ osvětlení	Halogenová	Závěsy jemného dovření	Ano							
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna							
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double							
Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes							
Horní topný článek – výkon	1000 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano							
Prvek grilu – výkon	1700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	360x460x425 mm							
Velký gril – výkon	2700 W	Řízení teploty	Elektronické							
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean							

Výkon/energetický štítek

		Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,63 MJ
Třída energetické účinnosti	A	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,73 kWh
Čistý objem vnitřního prostoru	65 l	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh		

Spotřeba energie v konvenčním režimu 3,92 MJ

Třída energetické účinnosti 89 %

Příložené příslušenství



Stojan se zadním a bočním dorazem 2

Hluboký smaltovaný plech (40 mm) 1

Vkládací mřížka 1

Teleskopické vodící lišty, částečná extrakce 1

Elektrické připojení

Napětí 220-240 V

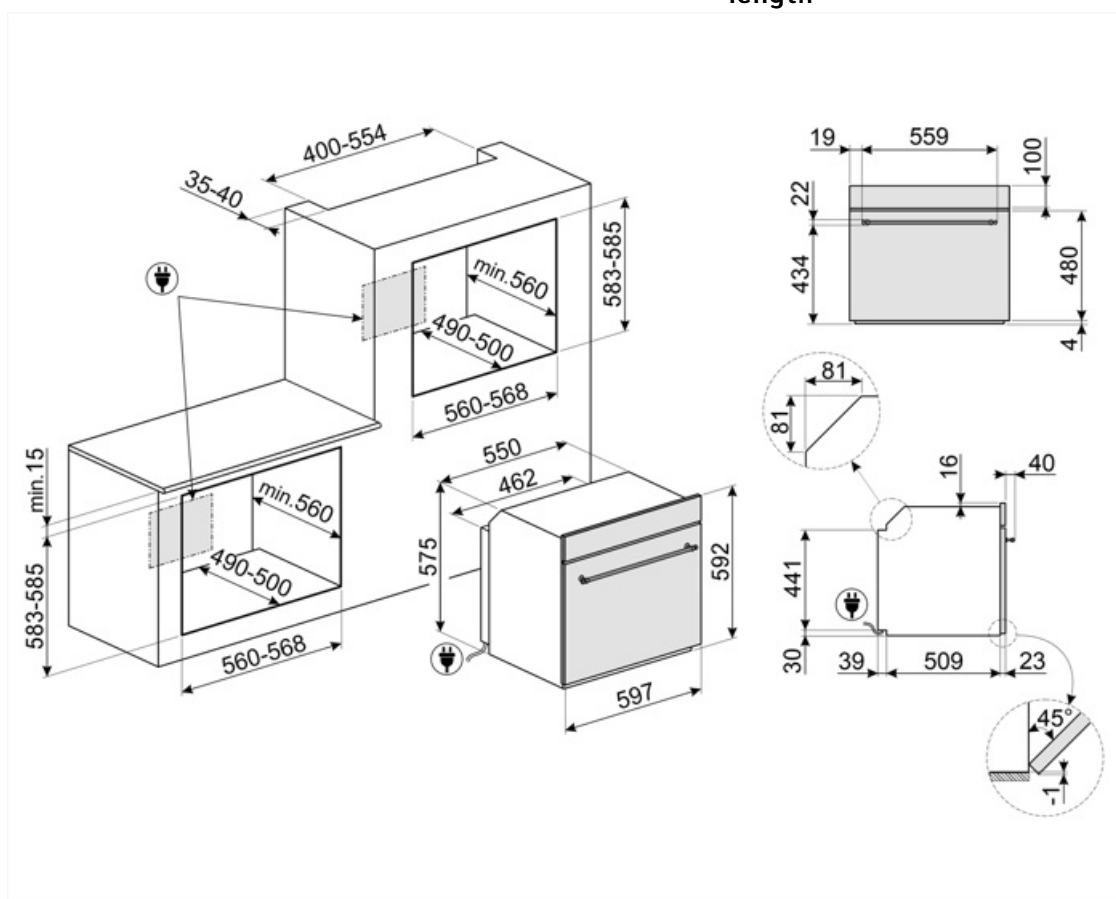
Zástrčka Ne

Stávající 13 A

Jmenovitý příkon 3000 W

Kmitočet (Hz) 50/60 Hz

Power supply cable length 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430





















PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci více pecí



Symbols glossary

 <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</p>	 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>
 <p>System chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>	 <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p>
 <p>Elektřina</p>	 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>
 <p>Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.</p>	 <p>Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předeřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p>
 <p>Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.</p>	 <p>Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.</p>
 <p>Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.</p>	 <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.</p>
 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>	 <p>Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.</p>
 <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p>	 <p>Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.</p>
 <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>	 <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.



Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.