SFP68C1TPO



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709351465

Estética

Estética	Colonial	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Crema	**Puerta**	Con panel
Diseño	Plato	**Tirador**	Colonial
Acabado componentes	Bronce	**Color del tirador**	Bronce antiguo
Material	Material pintado	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	**Mandos**	Colonial
Color serigrafía	Dorado	**Color mandos**	Bronce

Mandos

Nombre del display	Reloj	**Ajustes**	Mandos
Tecnología de pantalla	Reloj	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	9

Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado



Turbo

 ECO

 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado

 Inferior

 Inferior termoventilado

Funciones de limpieza

 Pirólisis

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Programador**	1
Cuentaminutos	Sí		

Características técnicas



Capacidad (L)	65 l
Cavidad	Sares
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C
N° de estantes	5
N.° de ventiladores	1
N.° de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W

Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Fría
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N° de vidrios totales de la puerta	4
Bisagras Soft Close	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Doble
Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica

Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A	**Consumo energético con sistema de convención de aire**	2,63 MJ
Volumen útil	65 l	**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada**	0,73 kWh
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	1,09 kWh	**N° de cavidades**	1
Consumo energético en modo convencional	3,92 MJ	**Indice de eficiencia energética**	89 %

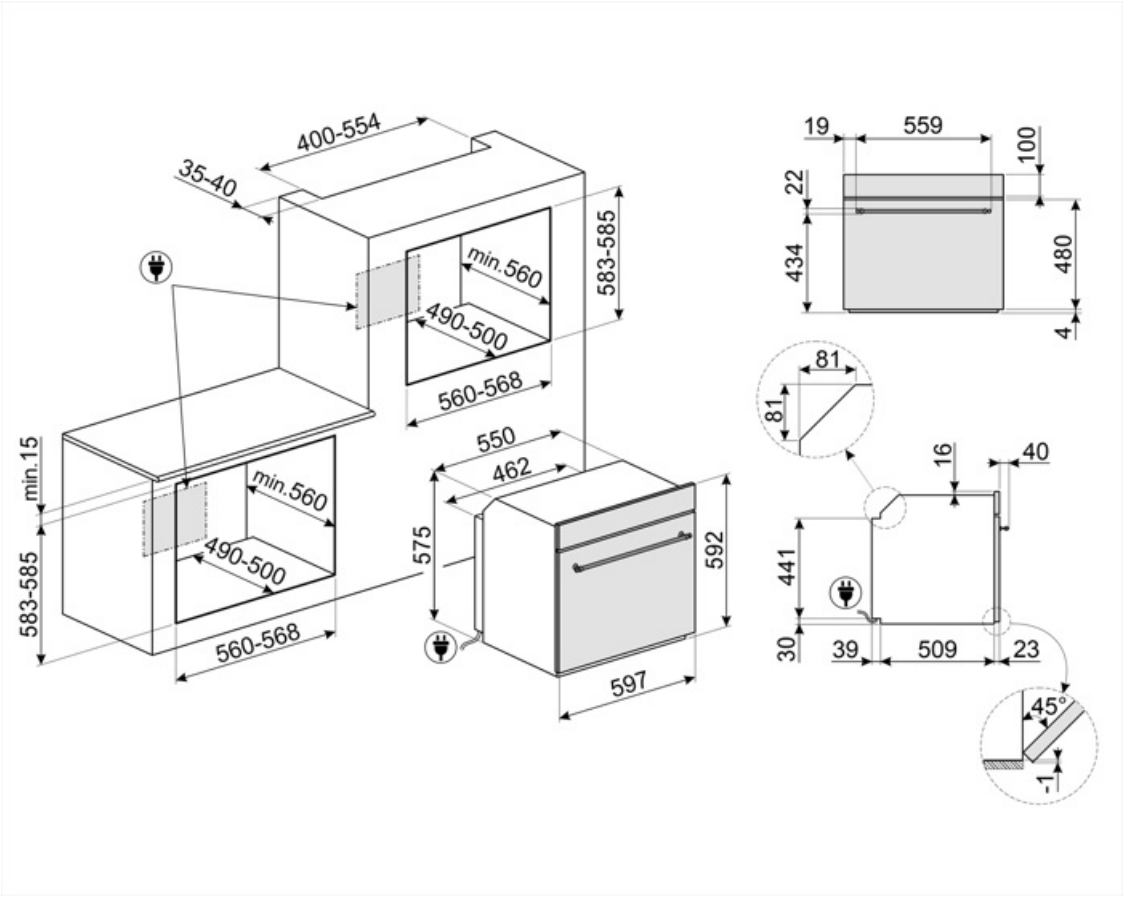
Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior	2	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Datos nominales de conexión eléctrica**	3000 W
Enchufe	No	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	150 cm


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

Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno