SFP68C1TPO



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reingingssysteem	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709351465

Design

Design	Coloniale	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Crème	**Deur**	Met paneel
Design	Plat	**Handvat**	Coloniale
Afwerking componenten	Messing	**Kleur handvat**	Antiek messing
Materiaal	Gelakt materiaal	**Logo**	Geëtst
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Coloniale
Kleur serigrafie	Goud	**Kleur bedieningsknoppen**	Messing

Bediening

Display	Orologio	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Display	Klok	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
Individualiseerbare recepten	No

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Onderwarmte

Circulaire + onderwarmte

Reinigingsfuncties

Pyrolyse

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Timer**	1
Timer	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	65 l	**Warmte onderbroken bij openen deur**	Ja
Cavity	Sares	**Opening deur**	Standaard opening
Minimum temperatuur	50 °C	**Deur**	Koud
Maximum temperatuur	260 °C	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Totaal aantal ruiten**	4
Type lamp	Halogeen	**Soft Close scharnieren**	Ja
Vermogen lamp	40 W	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Verlichting bij opening deur	Ja	**Koelleiding**	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Grill - vermogen	1700 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W		
Circulatie - vermogen	2000 W	**Temperatuurcontrole**	Elektronisch

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,63 MJ
Netto volume	65 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,73 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,09 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	89 %

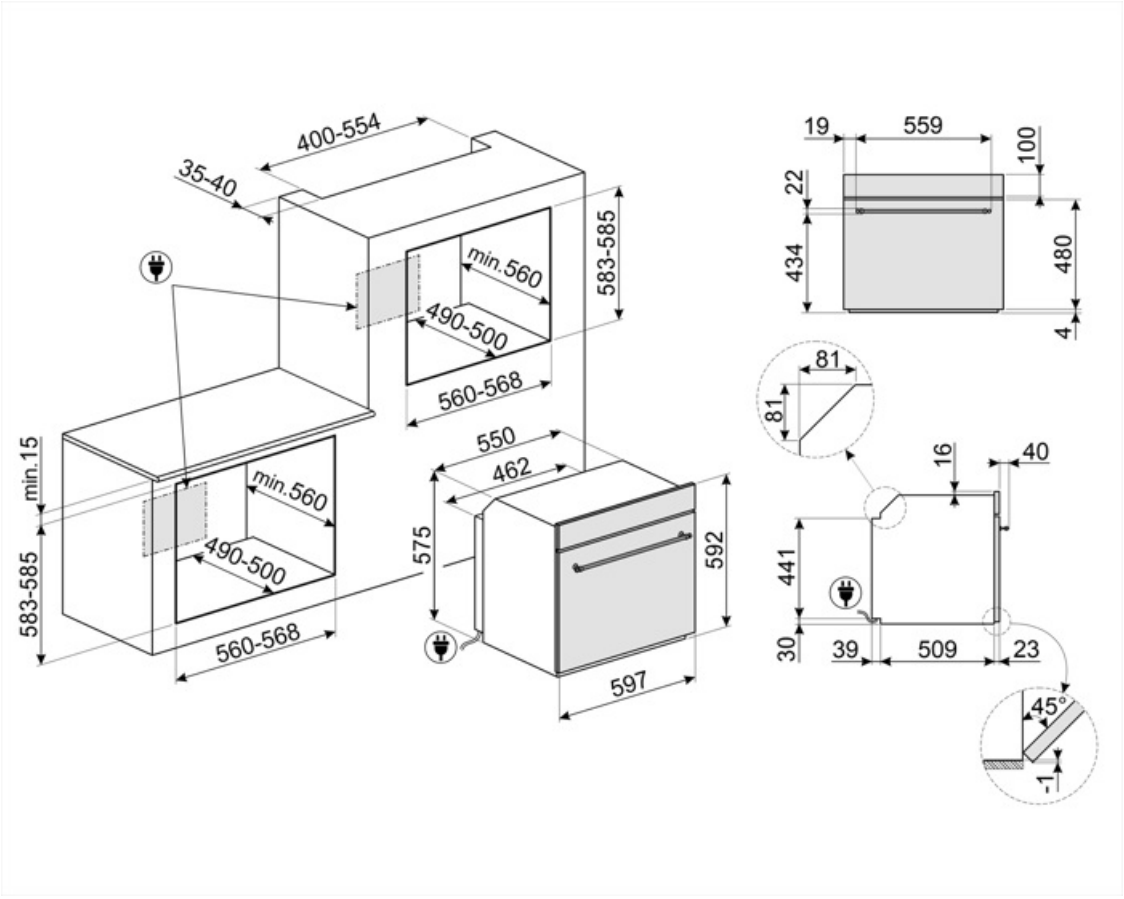
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	2	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	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

Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Elektrische aansluiting



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Energy efficiency class A



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.