

# SFP68C1TPO





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

**ЕАN-код** 

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый Пиролитическая очистка

8017709351465



#### Эстетика

Coloniale Эстетика Цвет Кремовый Дизайн Плоский

Фурнитура Полированная латунь Материал Эмалированная сталь

Прозрачное Тип стекла Цвет шелкографии Позолоченная Тип шелкографии

Символы Дверца С панелью Ручка Coloniale Ручки Латунная Логотип Шелкография Поворотные Coloniale

переключатели

Латунный Цвет переключателя

# **Управление**

Тип дисплея Вид дисплея (технология) Часы Часы **Управление** Количество переключателей Поворотные переключатели

2

# Программы/ функции

Количество функций приготовления Персональные рецепты

Nο



# Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый



Гриль большой + конвекция
Нижний нагрев
Нижний + задний нагрев + конвекция

#### Функции очистки

**Р**. Пиролиз

#### Опции

гриля

Программирование Отсрочка включения и Счетчик минут 1

времени автоматическое отключение

в конце приготовления

Таймер поминутный Да

#### Технические характеристики

.5			
Объем (л)	721	Открывание дверцы	Стандартное открывание
Минимальная	50 °C	Дверца	Холодная
температура		Съемная дверца	Да
Максимальная температура	260 °C	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	1	Количество стекол дверцы	4
Количество ламп	1	Петли Soft Close	Да
подсветки	_	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип подсветки	Галогенная	Канал охлаждения	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360×460×425 мм
Мощность верхнего нагревательного	1000 Вт	Регулировка температуры	Электронный
элемента		Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность гриля	1700 Вт	кансры	
Мощность большого	2700 Вт		



Мощность кольцевого

2000 BT

нагревательного

элемента

**Автоматическое** 

Да

отключение при открытой дверце

## Производительность/ Энергопотребление





Класс Α энергоэффективности

Полезный объем

65 л Потребление энергии за 1,09 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,63 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,73 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 89 %

энергоэффективности

#### Аксессуары в комплекте



Решетка с

2

1

ограничителем

Противень

эмалированный глубокий (40 мм)

Сила тока

Решетка для противня Телескопические 1

направляющие

неполного выдвижения

## Электрическое подключение

Напряжение

220-240 B

Номинальная мощность 3000 Вт

13 A

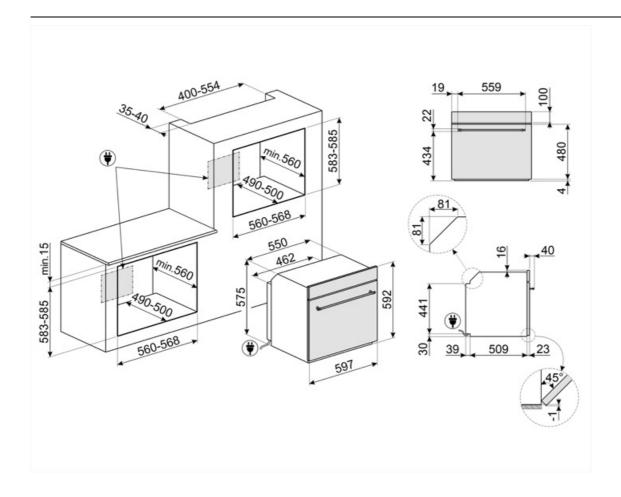
Частота тока

Длина электрического

50/60 Гц 150 см

кабеля







# Совместимые Аксессуары

#### BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20

**BN640** 

Эмалированный противень, глубина 40 mm





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

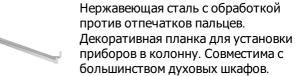




Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X



#### STONE2





#### Symbols glossary



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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.



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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.