

SFP68C1TPO



| | |
|----------------------|------------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Термовентилируемый |
| Система очистки | Пиролитическая очистка |
| EAN-код | 8017709351465 |



Эстетика

| | | | |
|------------------|---------------------|--------------------------|-------------|
| Эстетика | Coloniale | Тип шелкографии | Символы |
| Цвет | Кремовый | Дверца | С панелью |
| Дизайн | Плоский | Ручка | Coloniale |
| Фурнитура | Полированная латунь | Ручки | Латунная |
| Материал | Эмалированная сталь | Логотип | Шелкография |
| Тип стекла | Прозрачное | Поворотные переключатели | Coloniale |
| Цвет шелкографии | Позолоченная | Цвет переключателя | Латунный |










Управление

| | | | |
|--------------------------|------|---------------------------|--------------------------|
| Тип дисплея | Часы | Управление | Поворотные переключатели |
| Вид дисплея (технология) | Часы | Количество переключателей | 2 |


Программы/ функции

| | |
|----------------------------------|----|
| Количество функций приготовления | 9 |
| Персональные рецепты | No |

Традиционные функции приготовления

| | | |
|--|---|--|
|  Статический |  Вентилируемый |  Термовентилируемый |
|  Турбо |  Eco |  Гриль большой |
|  Гриль большой + конвекция |  Нижний нагрев |  Нижний + задний нагрев + конвекция |













Функции очистки

| |
|--|
|  Пиролиз |
|--|

Опции

| | | | |
|--------------------------|--|---------------|---|
| Программирование времени | Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления | Счетчик минут | 1 |
| Таймер поминутный | Да | | |

Технические характеристики

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Объем (л) | 72 l | | | | | | | | | Открытие дверцы | Стандартное открытие |
| Минимальная температура | 50 °C | | | | | | | | | Дверца | Холодная |
| Максимальная температура | 260 °C | | | | | | | | | Съемная дверца | Да |
| Количество уровней приготовления | 5 | | | | | | | | | Внутреннее стекло дверцы сплошное | Да |
| Количество конвекторов | 1 | | | | | | | | | Внутренние стекла дверцы съемные | Да |
| Количество ламп подсветки | 1 | | | | | | | | | Количество стекол дверцы | 4 |
| Тип подсветки | Галогенная | | | | | | | | | Петли Soft Close | Да |
| Мощность ламп подсветки | 40 Вт | | | | | | | | | Система охлаждения | Тангенциальная |
| Освещение при открытой дверце | Да | | | | | | | | | Канал охлаждения | Двойной |
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1200 Вт | | | | | | | | | Снижение скорости системы охлаждения | Да |
| Мощность верхнего нагревательного элемента | 1000 Вт | | | | | | | | | Блокировка дверцы при пиролизе | Да |
| Мощность гриля | 1700 Вт | | | | | | | | | Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) | 360x460x425 мм |
| Мощность большого гриля | 2700 Вт | | | | | | | | | Регулировка температуры | Электронный |
| | | | | | | | | | | Материал внутренней камеры | Эмаль Ever Clean |

**Мощность кольцевого
нагревательного
элемента** 2000 Вт

**Автоматическое
отключение при
открытой дверце** Да

Производительность/ Энергопотребление



**Класс
энергоэффективности** A
Полезный объем 65 л
**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 1,09 кВт/ч
**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 3,92 МДж

**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 2,63 МДж
**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 0,73 кВт/ч
**Количество духовых
шкафов** 1
**Индекс
энергоэффективности** 89 %

Аксессуары в комплекте



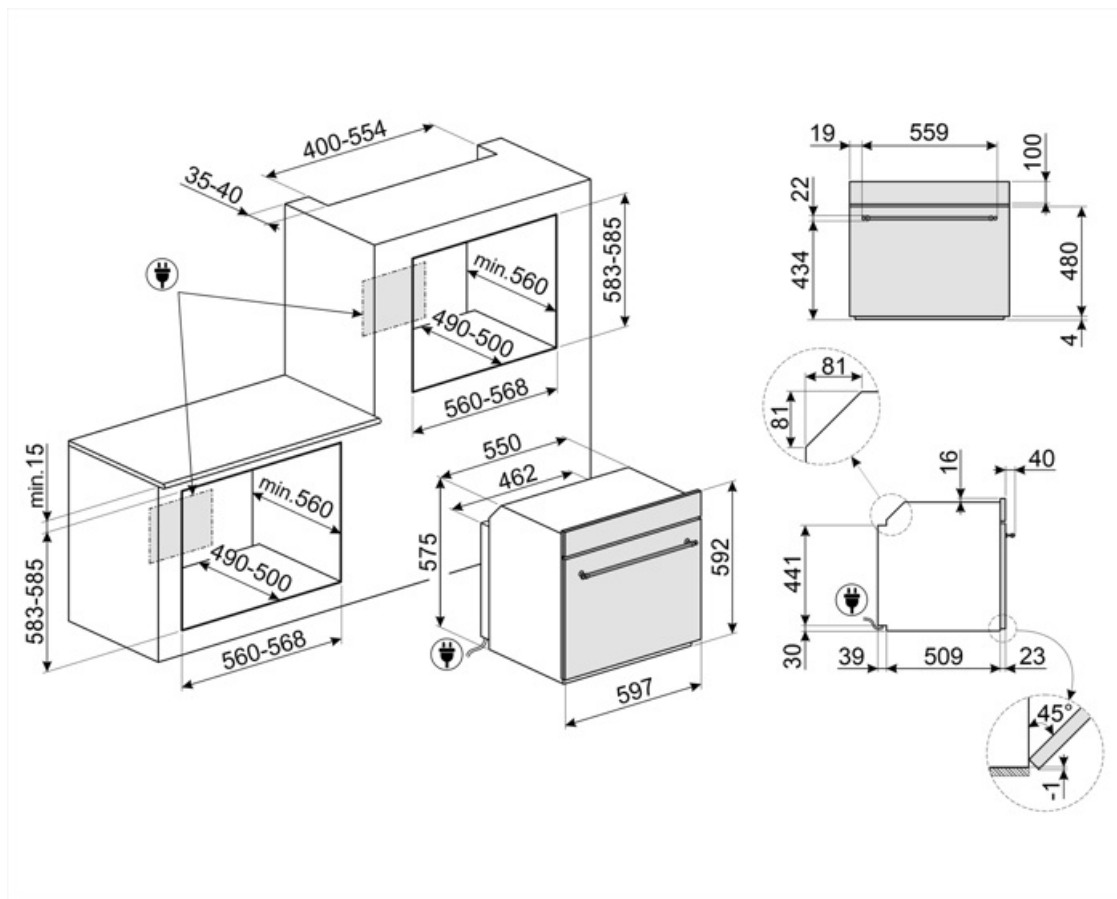
**Решетка с
ограничителем** 2
**Противень
эмалированный
глубокий (40 мм)** 1

Решетка для противня 1
**Телескопические
направляющие
неполного выдвижения** 1

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В
**Тип электрической
вилки** Нет
Сила тока 13 А

Номинальная мощность 3000 Вт
Частота тока 50/60 Гц
**Длина электрического
кабеля** 150 см



Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

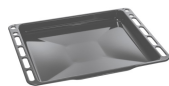


PALPZ

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



STONE2



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTT









Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев.
Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.</p> |  <p>Energy efficiency class A</p> |
|  <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p> |  <p>Дверца с четверным остеклением</p> |
|  <p>Электрический</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.</p> |  <p>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.</p> |



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°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.



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°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.