

SFP68C1TPO



| | |
|----------------------------|----------------------|
| Категорія | 60 см |
| Сімейство продуктів | Духова шафа |
| Енергоживлення | Електричний |
| Джерело нагрівання | Електрика |
| Метод приготування | Термовентильований |
| Система очищення | Піролітичне очищення |
| Код EAN | 8017709351465 |



Естетика

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------|
| Естетика | Колониальный стиль (Coloniale) | Тип серіографії | Символи |
| Колір | Кремовий | Дверка | 3 панеллю |
| Дизайн | Плаский | Ручка | Coloniale |
| Фурнітура | Полірована латунь | Колір ручки | Антична латунь |
| Матеріал | Емальована сталь | Логотип | Серіографія |
| Тип скла | Прозоре скло | Перемикачі | Coloniale |
| Колір серіографії | Золотий | Колір перемикачів | Латунний |

Управління

| | | | |
|--------------------|----------|--------------------------------|------------|
| Тип дисплея | Часы | Налаштування управління | Перемикачі |
| Вид дисплея | Годинник | Кількість перемикачів | 2 |

Програми/ Функції

| | |
|---------------------------------------|----|
| Кількість функцій приготування | 9 |
| Персональні рецепти | No |

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

| | | |
|--|---|--|
|  Статичний |  Статичний Вентильований |  Термовентиляція |
|  Turbo |  ECO |  Великий гриль |
|  Великий вентильований гриль |  Нижній нагрів |  Термовентильований нижній нагрів |

Функції очищення

| |
|--|
|  Піроліз |
|--|

Опції

| | | | |
|---------------------------------|--|-------------------------|---|
| Опція програмування часу | Відкладений старт і відключення у кінці приготування | Лічильник хвилин | 1 |
| Таймер | Так | | |

Технічні характеристики



| | | | |
|---|-----------|---|------------------|
| Об'єм (л) | 72 l | Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах | Так |
| Внутрішня камера | Sares | Відкривання дверцят | Традиційне |
| Мінімальна температура | 50 °C | Дверцята | Холодні дверцята |
| Максимальна температура | 260 °C | Знімні дверцята | Так |
| Кількість рівнів приготування | 5 | Суцільне внутрішнє скло дверцят | Так |
| Подвійний вентилятор | 1 | Внутрішнє скло дверцят знімне | Так |
| Кількість ламп | 1 | Кількість стекол в дверцятах | 4 |
| Тип ламп підсвічування | Галогенна | Петлі Soft Close | Так |
| Потужність підсвітки | 40 Вт | Система охолодження | Тангенціальна |
| Освітлення при відкритих дверцятах | Так | Канал охолодження | Подвійний |
| Потужність нижнього нагрівального елементу | 1200 Вт | Зниження швидкості системи охолодження | Так |
| Потужність верхнього нагрівального елементу | 1000 Вт | Блокування дверцят при піролізі | Так |
| Потужність грилю | 1700 Вт | Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) | 360x460x425 мм |
| Потужність великого грилю | 2700 Вт | Тип контролю температури | Електронний |
| Потужність кільцевого нагрівального елементу | 2000 Вт | | |

Матеріал внутрішньої камери

Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



| | |
|--|------------|
| Клас енергоефективності | A |
| Корисний об'єм | 65 л |
| Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт) | 1.09 кВт/ч |
| Споживання енергії з природною вентиляцією | 3.92 МДж |

| | |
|--|------------|
| Споживання енергії з примусовою конвекцією | 2.63 МДж |
| Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт) | 0.73 кВт/ч |
| Кількість духовок | 1 |
| Клас енергоефективності | 89 % |

Акcesуари в комплекті



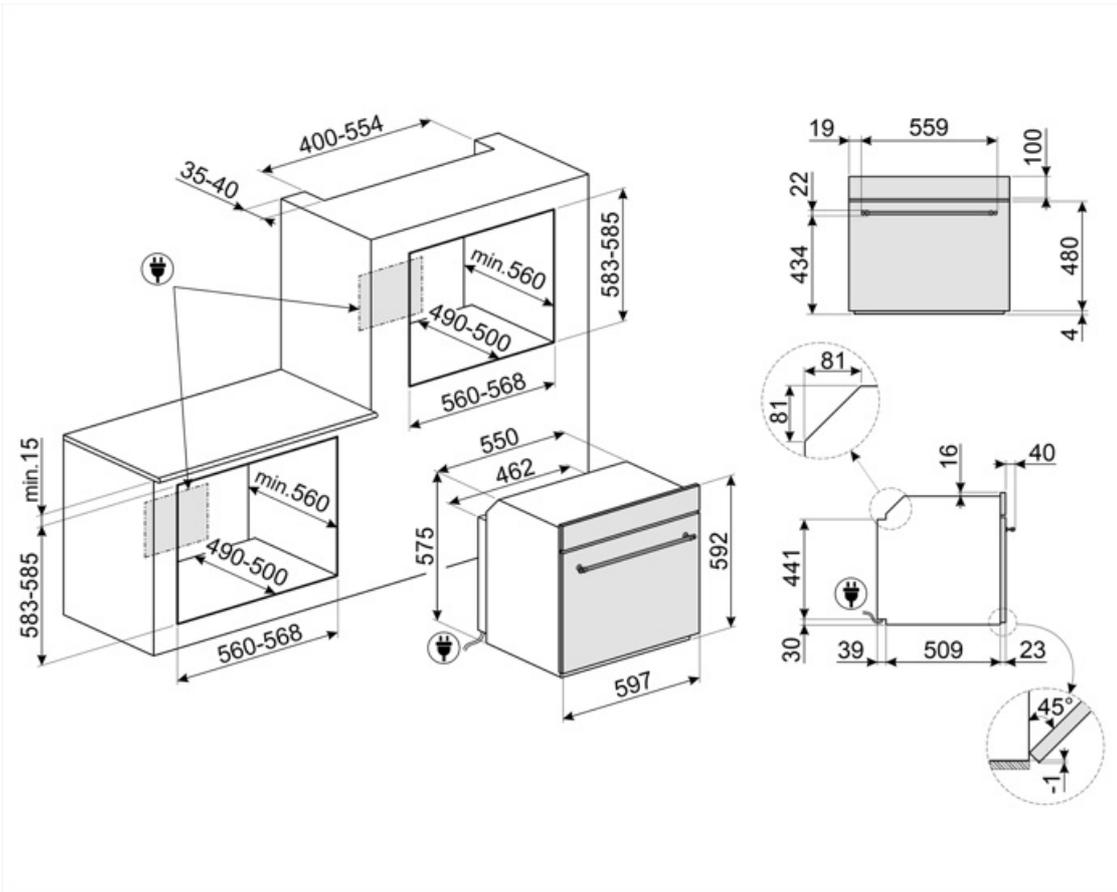
| | |
|---------------------------------|---|
| Решітка з обмежувачем | 2 |
| Деко емальоване глибоке (40 мм) | 1 |

| | |
|---|---|
| Решітка для дека | 1 |
| Телескопічні спрямовувачі неповного висунання | 1 |

Електричне підключення

| | |
|-----------------------|-----------|
| Напруга | 220-240 В |
| Тип електричної вилки | Hi |
| Сила струму (А) | 13 А |

| | |
|-----------------------------|----------|
| Номінальна потужність (кВт) | 3000 Вт |
| Частота струму (Гц) | 50/60 Гц |
| Довжина електричного кабелю | 150 см |



Compatible Accessories



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

-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-  Energy efficiency class A
-  Дверца с четверным остеклением
-  Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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°C. 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.

-  **Экономичный:** 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.
-  **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.
-  **Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы,** единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  **Подсветка сбоку:** две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  **В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.**
-  **Телескопические направляющие:** позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  **Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.**
-  **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.
-  **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.
-  **Внутреннее стекло дверцы:** снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  **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.
-  **Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери,** что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
-  **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.**