

SFP67C1TAO



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709351434



Aesthetics

Estetika	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Barva	Antracitová	Dvířka	S panelem
Design	Flat	Rukojeť	Cortina
Povrchová úprava součásti	Antická mosaz	Barva rukojeti	Antická mosaz
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Embossed
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Cortina
Serigraphy colour	Gold	Barva ovládacích prvků	Antracitová

Ovládání

Zobrazovat jako	Hodiny	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	Hodiny	Počet ovládacích prvků	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část

Funkce čištění



Pirolýza

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	Časovač	1
Minutka	Ano		

Technické parametry



Capacity (Lt)	72 l	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Minimální teplota	50 °C	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Maximální teplota	260 °C	Dvířka	Chlad
Počet polic	5	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet ventilátorů	1	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet světel	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Celkový počet dveřních skel	4
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Závěsy jemného dovření	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Horní topný článek – výkon	1000 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Prvek grilu – výkon	1700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	331x460x412 mm
Velký gril – výkon	2700 W	Řízení teploty	Elektronické
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,63 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	65 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,73 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1

31.03.2026

Compatible Accessories

BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP

****Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)**** Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



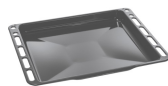
PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům.
Kryt na nábytek ve sloupkové instalaci více pecí



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTT

****Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)**** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Alternative products



SFP67C1TPO

Krémová

Symbols glossary

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	Elektřina		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.		Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.
	Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.		Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
	Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.		Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
	Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.		Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.

	Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.		Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
	Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.		Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
	Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.		Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.