

SFP6925NPZE1



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
Pečící trouba na pizzu	Ano
EAN kód	8017709241742



Aesthetics

Estetika	Victoria	Dvířka	S panelem
Barva	Černá	Rukojeť	Victoria
Design	Rounded	Barva rukojeti	Ocelový efekt
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Applied
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Victoria
Serigraphy colour	White	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Serigraphy type	Symbols		

Ovládání

Technologie displeje	LCD	Počet ovládacích prvků	2
Nastavení ovládání	Knoflíky		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	10
Automatické programy	20
Přizpůsobitelné recepty	No

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Spodní část s ventilátorem
 Pizza		

Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Rozmrazování podle hmotnosti	 Kynutí
 Sabbath		

Funkce čištění

 Pirolýza	 Pirolýza eko
---	--

Možnosti



Možnosti nastavení času Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka Ano

Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka Ano

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu

Rychlé přehřívání

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo

Ano

Ano

Technické parametry



Minimální teplota 30 °C

Maximální teplota 280 °C

Počet polic 5

Počet ventilátorů 1

Počet světel 2

Typ osvětlení Halogenová

Výkon osvětlení 40 W

Světlo při otevření dvířek Ano

Nižší výkon topného článku 1100 W

Horní topný článek – výkon 1000 W

Prvek grilu – výkon 1700 W

Velký gril – výkon 2700 W

Typ otevřených dvířek Standardní otevírání

Dvířka Chlad

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 4

Závěsy jemného dovření Ano

Chladicí systém Tečna

Cooling duct Double

Speed Reduction Yes

Cooling System

Kruhový topný článek – výkon 2000 W

Topení pozastaveno při otevření dvířek Ano

Zámek dvířek během pyrolýzy Ano

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 331x460x412 mm

Řízení teploty Elektronické

Materiál vnitřní části Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti A+

Čistý objem vnitřního prostoru 65 l

Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu 1.05 kWh

Spotřeba energie v konvenčním režimu 3.78 MJ

Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu 2.38 MJ

Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem 0.66 kWh

Počet vnitřních prostorů 1

Třída energetické účinnosti 80,5 %

Přiložené příslušenství



Stojan se zadním a bočním dorazem 2

Smaltovaný plech (20 mm) 1

Hluboký smaltovaný plech (40 mm) 1

Vkládací mřížka 1

Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce 1

Pizza příslušenství Žáruvzdorný kámen (kulatý bez rukojeti) + kryt + lopata

Elektrické připojení

Zástrčka (I) Austrálie

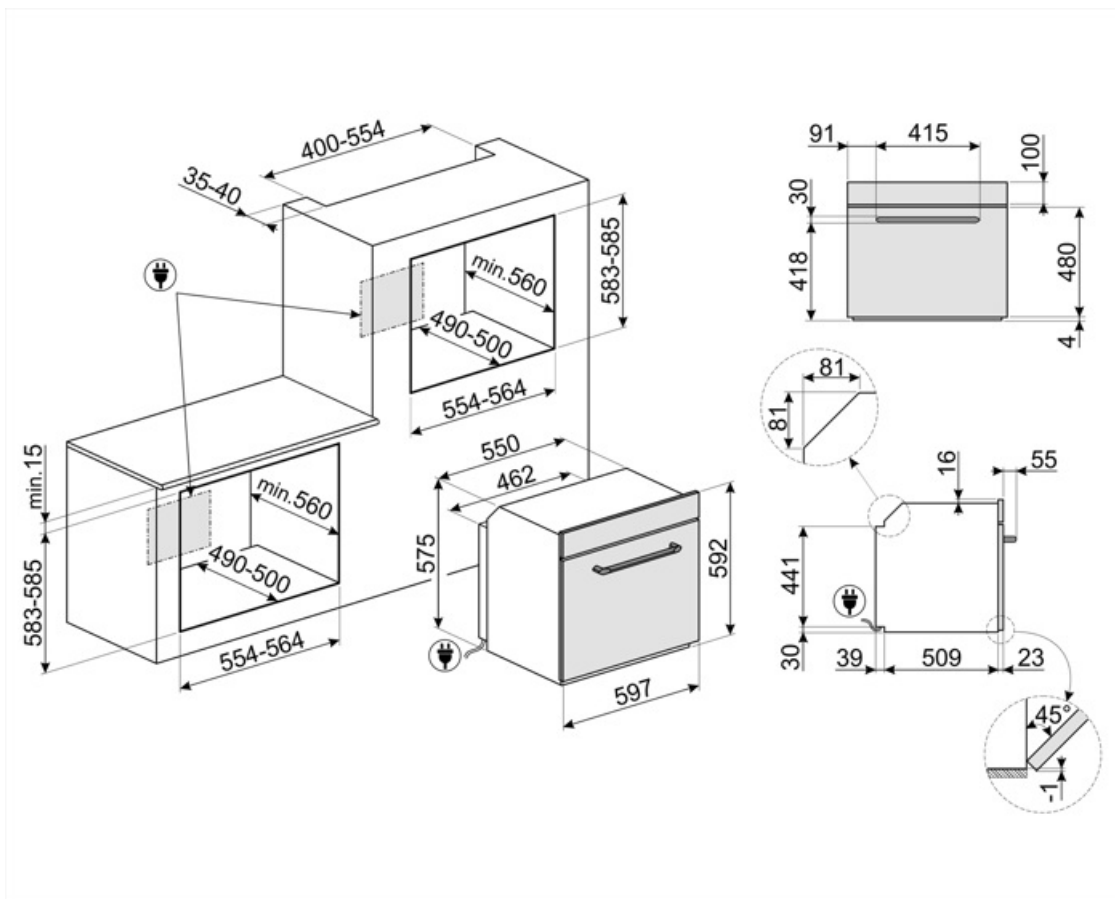
Napětí 220-240 V

Stávající 13 A

Jmenovitý příkon 3000 W

Kmitočet (Hz) 50/60 Hz

Power supply cable length 115 cm

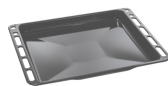


Compatible Accessories



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTP

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



GTT

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



PR3845X

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

Symbols glossary

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
	Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.		Elektrina
	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.
	Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.		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: 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.

 Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.	 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.
 KEEP_WARM_72dpi	 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.	 Pyrolitické čištění: Funkci ekologického pyrolitického čištění lze zvolit, pokud se v troubě nahromadí lehčí nečistoty. Tato funkce má maximální dobu trvání 1,5 hodiny.
 Funkce pizzy: Některé trouby mají exkluzivní funkci „Pizza“, která zajišťuje přímý kontakt žáruvzdorného kamene pro pečení pizzy se spodním topným článkem. To umožňuje upečení pizzy za pouhých 3 – 5 minut v závislosti na přílohách. Tato funkce je také ideální pro přípravu koláčů, pečených ryb a zeleniny.	 ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.
 Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené	 Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
 Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje	 Vnitřní prostor trouby má 5 různých 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.	