

SFP750AOPZ



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	8017709218966



Aesthetics

Estetika	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Barva	Antracitová	Dvířka	S panelem
Design	Flat	Rukojeť	Cortina
Povrchová úprava součástí	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

Nastavení ovládání	Knoflíky	Počet ovládacích prvků	2
--------------------	----------	------------------------	---

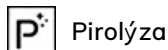
Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření

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

Funkce čištění



Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	Rychlé předehřívání	Ano
Minutka	Ano		

Technické parametry



Minimální teplota	50 °C	Dvířka	Chlad
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4
Typ osvětlení	Halogenová	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
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano		

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.81 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	65 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.78 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ	Třída energetické účinnosti	95,1 %

Přiložené příslušenství

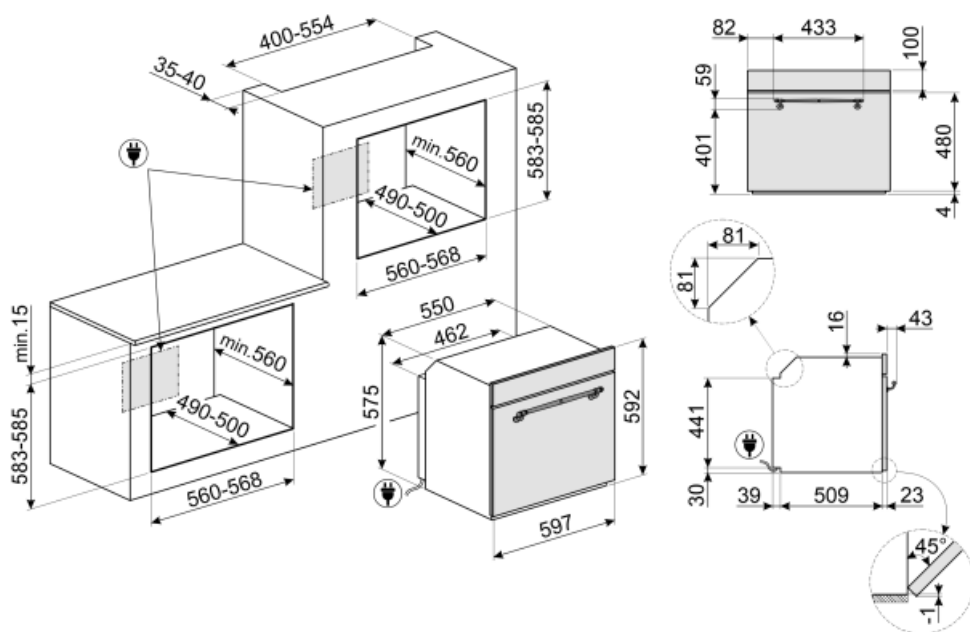


Stojan se zadním a bočním dorazem	2	Teleskopické vodící lišty, celková extrakce	1
Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1	Pizza příslušenství	Žáruvzdorný kámen (kulatý bez rukojeti) + kryt + lopata
Vkládací mřížka	1		

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
Stávající	13 A
Jmenovitý příkon	3000 W

Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Power supply cable length	150 cm



Not included accessories

GTP

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



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



PR3845X

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



GTT

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



















Alternative products



SFP750POPZ

Krémová

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p> |  <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</p> |
|  <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p> |  <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p> |
|  <p>Elektřina</p> |  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p> |  <p>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.</p> |



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



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.



Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.



Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



Elektronické ovládní: 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.