

SFP750AOPZ



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
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	Rukojet'	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

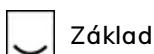
Ovládání

Nastavení ovládání Knoflíky Počet ovládacích prvků 2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření



Funkce čštění



Pirolyza

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 dovršení	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného čánu	1200 W	Speed Reduction	Yes
Horní topný čánek – výkon	1000 W	Cooling System	
Prvek grilu – výkon	1700 W	Zámek dvířek během pyrolyzy	Ano
Velký gril – výkon	2700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	331x460x412 mm
Kruhový topný čánek – výkon	2000 W	Řízení teploty	Elektronické
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



A+

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 %

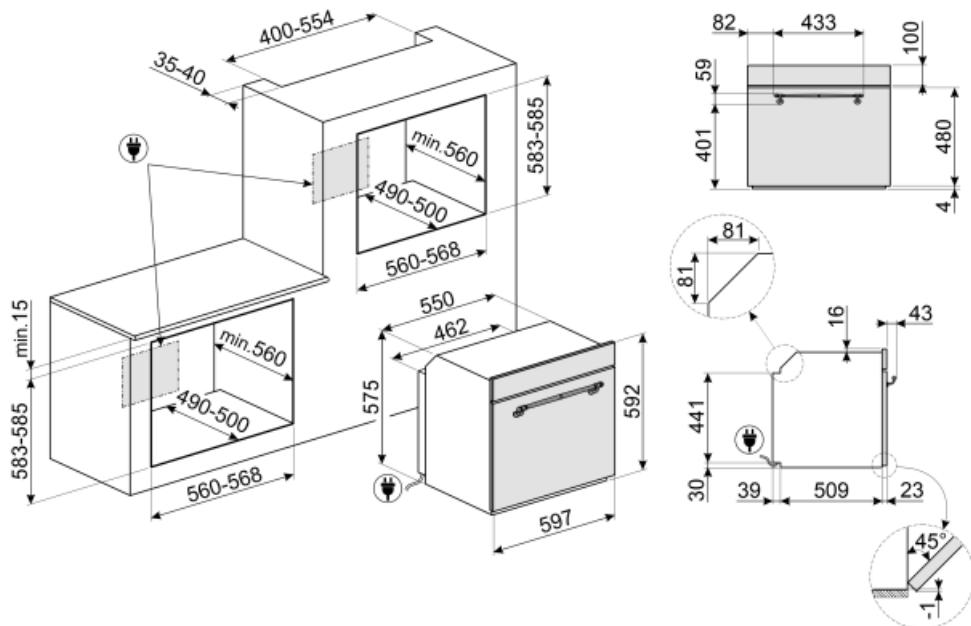
Přiložené příslušenství



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

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	13 A	Power supply cable length	150 cm
Jmenovitý příkon	3000 W		



Not included accessories

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 sloupové instalaci více pecí

BN620-1



Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTT

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

BN640



Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



Alternative products



SFP750POPZ

Krémová

Symbols glossary (TT)

 A	A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků	 Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
 4	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.	 Čtyři skla: Počet skel dvířek.
 E	Elektřina	 Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
 F	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 předechnout. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
 C	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 kastrolech.
 R	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předechnívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší dobu vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.	 EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
 G	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.
 C	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.
	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.
	Funkce pizza: Některé trouby mají exkluzivní funkci „Pizza“, která zajistí 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.		Rychlé předejhřátí: Funkci rychlého předejhřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
	Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.		Jemné dovršení: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovršení dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
	Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontolovat 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.		