

SFP750AOPZ



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φουύρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	PEYMA
Cooking method	Αερόθερμος
Σύστημα καθαρισμού	Πυρολυτικό
Φουύρνος Pizza	Ναι
Κωδικός EAN	8017709218966



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Cortina	Serigraphy type	Σύμβολα
Χρώμα	Ανθρακί	Πόρτα	Με πάνελ
Design	Flat	Λαβή	Cortina
Χρώμα Φινιρισμάτος	Αντικέ ορείχαλκος	Χρώμα λαβής	Αντικέ ορείχαλκος
Υλικό	Βαμμένο υλικό	Λογότυπος	Ανάγλυφη
Τύπος γυαλιού	Διαφανές	Χειριστήρια	Cortina
Χρώμα σειρογραφίας	Χρυσό	Χρώμα χειριστηρίων	Ανθρακί

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Τρόπος χειρισμού	Περιστροφικά χειριστήρια	Αριθμός χειριστηρίων	2
------------------	--------------------------	----------------------	---

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος 9

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση

Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας Πίσω αντίσταση & αέρας

Turbo

Eco

Μεγάλο γκριλ

Μεγάλο γκριλ & αέρας

Κάτω αντίσταση

Pizza

Λειτουργίες καθαρισμού

Πυρόληση

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης
χρόνου
Υπενθύμιση

Καθυστέρηση έναρξης και
αυτόματη λήξη μαγειρέματος
Ναι

Ταχεία προθέρμανση

Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C	Πόρτα	Cool Touch						
Μέγιστη θερμοκρασία	280 °C	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι						
Αριθμός οδηγών	5	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι						
Αρ. ανεμιστήρων	1	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι						
Αριθμός λαμπτήρων	1	Κρύσταλλα πόρτας	4						
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι						
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο						
Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοιγόμενο πόρτας	Ναι	Cooling duct	Double						
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Ναι						
Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W	Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι						
Ισχύς γκριλ	1700 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	331x460x412 mm						
Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W	Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean						
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W								
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι								

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Αποδοση A
Καθαρή χωρητικότητα 65 λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα 1.09 kWh
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας 3.92 MJ

Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα 2.81 MJ
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα 0.78 KWh
Αριθμός κοιλοτήτων 1
Δεικτης ενεργειακής απόδοσης 95.1 %

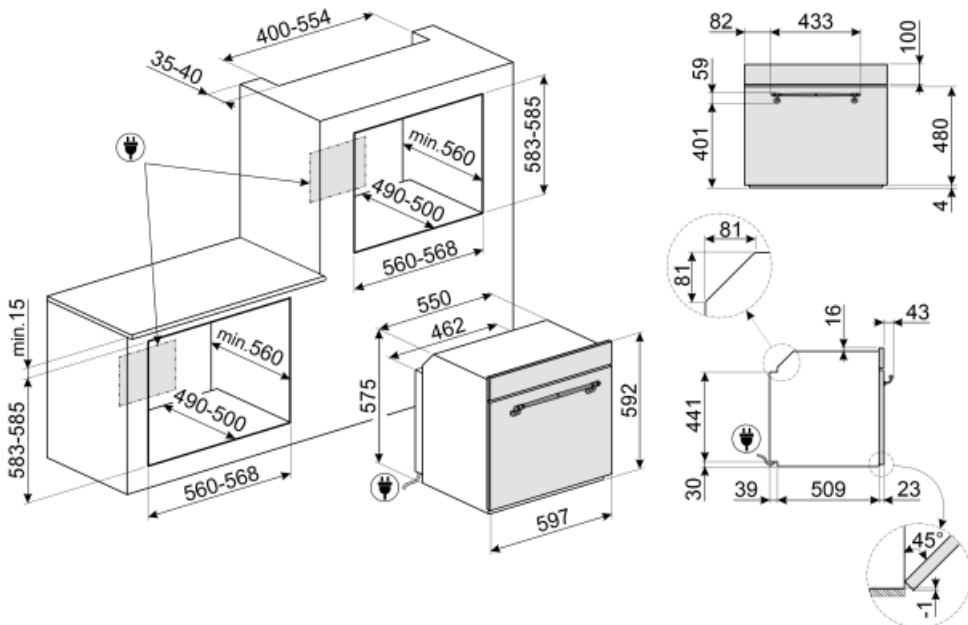
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ράφι με stop και προστασία πίσω	2	Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1	Αξεσουάρ pizza	Πυρίμαχη κεραμική επιφάνεια (στρογγυλή χωρίς λαβές) + κάλυμμα + πτυσσόμενη σπάτουλα
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ένταση ρεύματος	13 A	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	150 cm
Ονομαστική ισχύς	3000 W		



Not included accessories

GTP



Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



PR3845X

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές. Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση περισσότερων φούρνων σε στήλη.



BN620-1

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



GTT

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



BN640

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



Alternative products



SFP750POPZ

Μπεζ

Symbols glossary (ΤΤ)



Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.



Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



A: Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων



Cool Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό εφαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανακλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50°C. Εκτός από την ασφάλεια, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από υπερθέρμανση.



Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρέμενα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.



Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Ηλεκτρική



Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα



Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: 'Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.



Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.



ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.



Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησμάτων και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.



Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.



Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.



Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



Λειτουργία πίτσας: Ορισμένοι φούρνοι έχουν αποκλειστική λειτουργία "Pizza", η οποία παρέχει άμεση επαφή με την πυρίμαχη πέτρα για το μαγείρεμα πίτσας με το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Αυτό επιτρέπει το μαγείρεμα της πίτσας σε μόλις 3 - 5 λεπτά, ανάλογα με τη γέμιση. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για μαγείρεμα πίτας, ψητού ψαριού και λαχανικών.



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



Γκριλ με αέρα: έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.



Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.



ΠΥΡΟΛΥΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία που πλησιάζει τους 500°C και απανθρακώνει τα λίπη και τα υπολείμματα φαγητού σε μια λεπτή στάχτη που μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα υγρό πανί. Σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για ασφάλεια, ενώ η θερμοκρασία της πόρτας παραμένει ελεγχόμενη, επομένως είναι ασφαλές να αγγίζετε. Η λειτουργία είναι ρυθμιζόμενη από τον χρήστη με βάση το επίπεδο βρωμιάς που υπάρχει στο φούρνο.



Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.



Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προγραμματισμένη λειτουργία ομαλού κλεισμάτος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.



Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 °C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.