SFP750AOPZ



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
Pizza sütő	Igen
EAN kód	8017709218966

Design

Design család	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Szín	Antracit	**Ajtó**	Panellel
Design	Flat	**Fogantyú**	Cortina
Komponens felületkezelése	Antik sárgaréz	**Fogantyú színe**	Antik sárgaréz
		Logo	Embossed
Anyag	Festett anyag	**Vezérlőgombok**	Cortina
Üveg típusa	Átlátszó	**Vezérlőelemek színe**	Antracit
Serigraphy colour	Gold		

Kezelő elemek

Vezérlés	Gombok	**Vezérlőelemek száma**	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Pizza

Tisztítási funkciók

Pirolízis

Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	**Gyors előmelegítés**	Igen
Perc számláló	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Capacity (Lt)	65 l	**Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor**	Igen
Minimális hőmérséklet	50 °C	**Ajtó**	Hideg sütőajtó
Maximális hőmérséklet	280 °C	**Kivehető ajtó**	Igen
Sütőszintek száma	5	**Teljes üveg belső ajtó**	Igen
Ventilátorok száma	1	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
Világítás száma	1	**Ajtóüvegek száma összesen**	4
Világítás típusa	Halogén	**Soft Close**	Igen
Világítás teljesítménye	40 W	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Cooling duct**	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Igen
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W	**Ajtózár pirolízis alatt**	Igen
Grillező elem teljesítmény	1700 W	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	331x460x412 mm
Nagy grill teljesítmény	2700 W	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	**Sütőtér anyaga**	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke

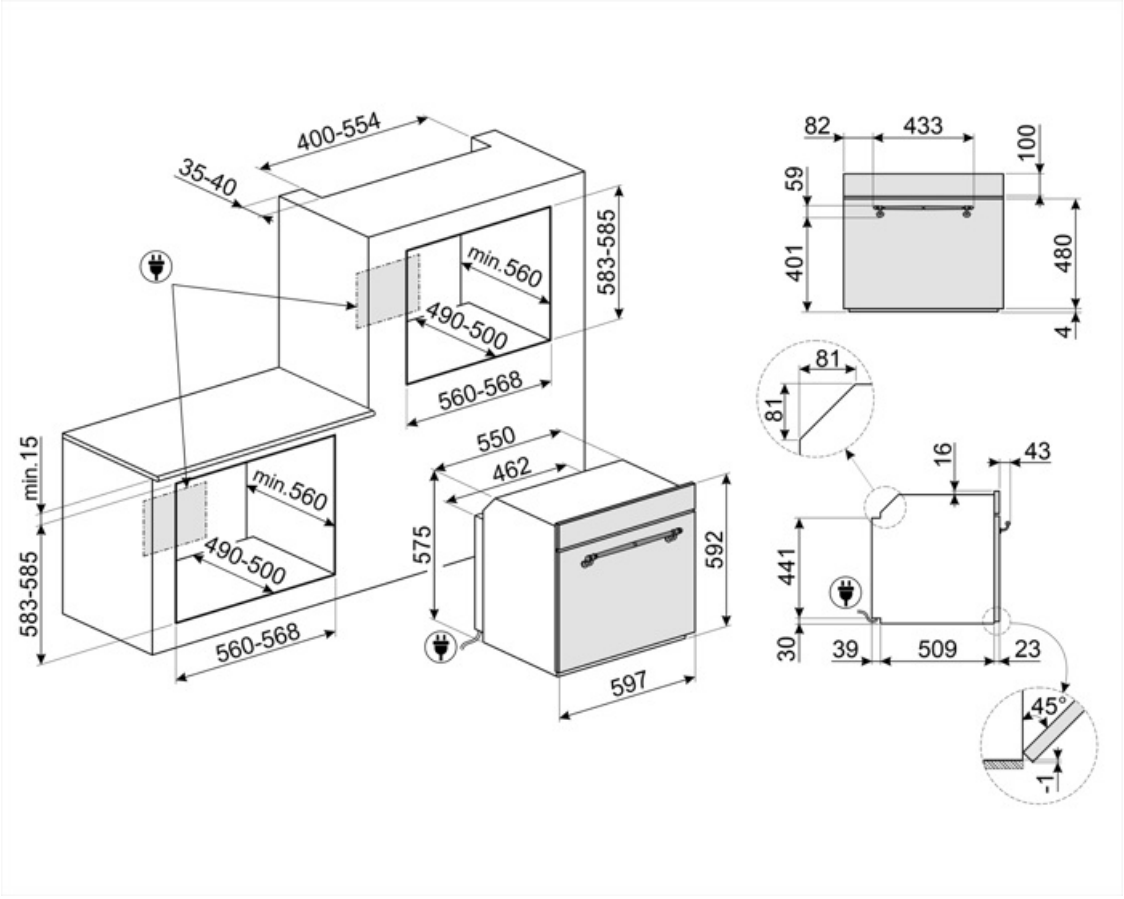
Energiahatékonysági osztály	A	**Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban**	2,81 MJ
Sütőtér nettó térfogata	65 l	**Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban**	0,78 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1,09 kWh	**Sütőterek száma**	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,92 MJ	**Energiahatékonysági mutató**	95,1 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	**Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín**	1
Zománcozott mély tepsi (40 mm)	1	**Pizza kiegészítők**	Tűzálló kő (kerek, fogantyú nélkül) + fedél + lapát
Sütőrács	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	**Névleges teljesítmény**	3000 W
Csatlakozódugó	Nem	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Áramerősség	13 A	**Tápkábel hossza**	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülne. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

Symbols glossary



Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Elektromos



Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.



Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



A: Energiahatékonysági osztály



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni

Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.

Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.

Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.

Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.

PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

Pizza funkció: Egyes sütők exkluzív „Pizza” funkcióval rendelkeznek, amely közvetlen érintkezést biztosít a tűzálló kővel, amikor alsó fűtéssel süt pizzát. Ezzel a pizza sütése mindössze 3-5 perc, attól függően, hogy milyen feltét van rajta. A funkció piték, sült halak és zöldségek sütéséhez is ideális.

Gyors előmelegítés: a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.

Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.