

SFP750AOPZ



Categorie

Familia de produse

Alimentare cu energie

Sursă de căldură

Metodă de gătit

Sistem de curățare

Cuptor de pizza

Cod EAN

60 cm

Cuptor

Electric

ENERGIE ELECTRICĂ

Termo-ventilat

Pirolitic

Da

8017709218966



Estetică

Estetică

Culoare

Design

Finisaj componentă

Material

Tip sticlă

Serigraphy colour

Cortina

Antracit

Flat

Alamă antică

Material vopsit

Curățare

Gold

Serigraphy type

Ușă

Mâner

Culoare mâner

Logo

Butoane rotative de control

Controlează culoarea

Symbols

Cu panou

Cortina

Alamă antică

Embossed

Cortina

Antracit

Comenzi

Setare control

Capete rotative

Nr. de controale

2

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit

9

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)

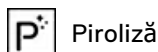


Bază



Pizza

Funcții de curățare



Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Prefîncălzire rapidă	Da
Supraveghetor minute	Da		

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	50 °C	Ușă	Rece
Temperatură maximă	280 °C	Ușă detașabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Ușă interioară din sticlă plină	Da
N. de ventilatoare	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. lumini	1	Nr. total de uși de sticlă	4
Tip lumină	Halogen	Balamale moi de închidere	Da
Puterea de iluminare	40 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Element grătar – Putere	1700 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	331x460x412 mm
Grătar mare – Putere	2700 W	Controlul temperaturii	Electronic
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Material cavitate	Email mereu curat
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da		

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.81 MJ
Volumul net al cavității	65 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.78 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	95,1 %

Accesorii incluse



Raft cu oprire spate și laterală 2
Tavă adâncă emailată (40 mm) 1
Introducere grindă 1

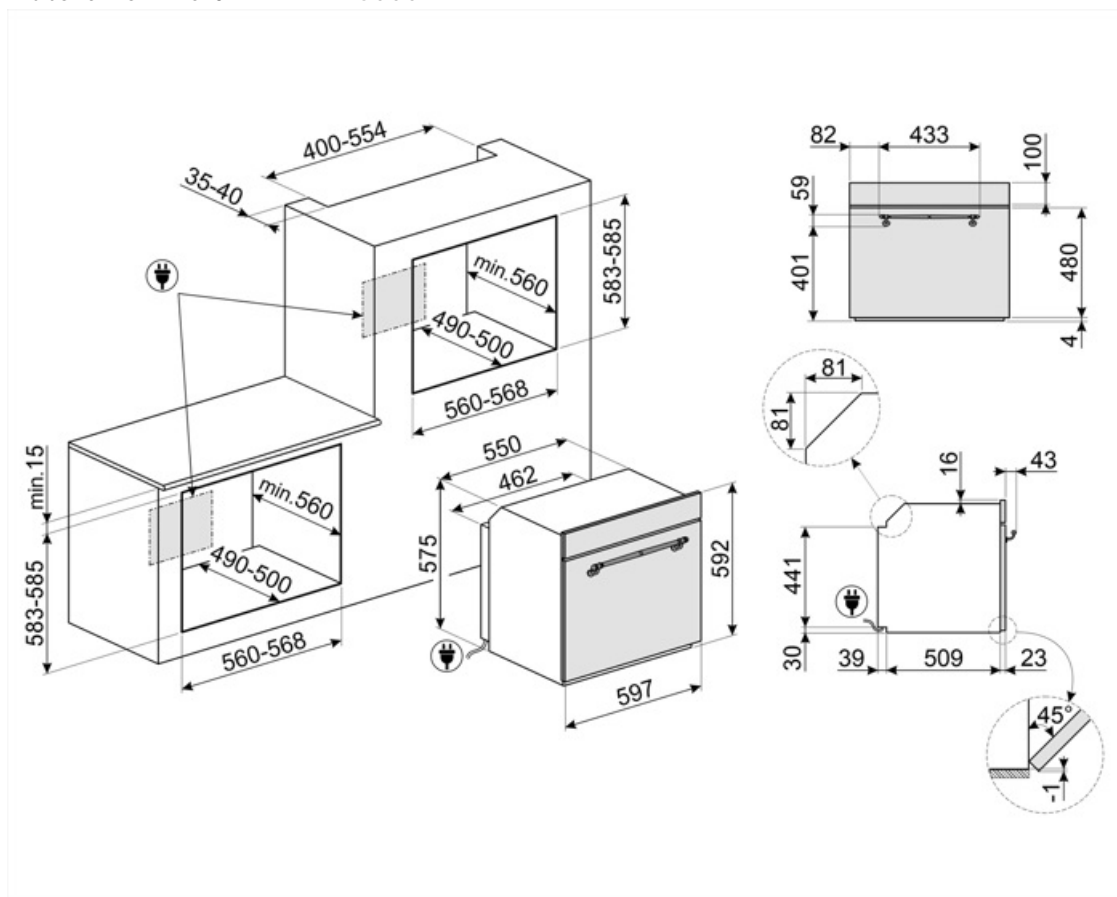
Șine de ghidare telescopice, extracție totală 1

Accesorii pizza Piatră refractară (rotundă fără mănere) + capac + lopată

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V
Curent 13 A
Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz) 50/60 Hz
Lungimea cablului de alimentare 150 cm

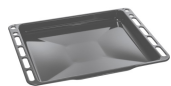


Compatible Accessories



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare

Alternative products



SFP750POPZ

Crem

Symbols glossary

	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflexorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.	 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
 Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.	 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.	 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
 Funcția pizza: Unele cuptoare au o funcție exclusivă de "Pizza", care asigură contactul direct al pietrei refractare pentru gătitul pizza cu element de încălzire scăzut. Acest lucru permite gătitul pizzei în doar 3-5 minute, în funcție de umplere. Această funcție este, de asemenea, ideală pentru gătit plăcinte, pește copt și legume.	 Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.	 Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.	 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.