

SFP750BSPZ



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Пиролитическая очистка
Функция "Пицца"	Да
EAN-код	8017709218973



Эстетика

Эстетика	Cortina	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Белый	Дверца	С панелью
Дизайн	Плоский	Ручка	Cortina
Фурнитура	Серебристое стекло	Ручки	Серебристый
Материал	Эмалированная сталь	Логотип	Штампованный
Тип стекла	Прозрачное	Поворотные переключатели	Cortina
Цвет шелкографии	Серый	Цвет переключателя	Серебристый

Управление

Управление	Поворотные переключатели	Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
Традиционные функции приготовления	
Статический	Вентилируемый
Турбо	Eco
Гриль большой + конвекция	Функция "Пицца"

Термовентилируемый
Гриль большой
Гриль + вертел

Функции очистки

 Пиролиз

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Быстрый предварительный разогрев	Да
Таймер поминутный	Да		

Технические характеристики

										
Минимальная температура	50 °C									Дверца
Максимальная температура	280 °C									Холодная
Количество уровней приготовления	5									Съемная дверца
Количество конвекторов	1									Внутреннее стекло
Количество ламп подсветки	2									дверцы сплошное
Тип подсветки	Галогенная									Внутренние стекла
Мощность ламп подсветки	40 Вт									дверцы съемные
Освещение при открытой дверце	Да									Количество стекол
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт									дверцы
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт									Петли Soft Close
Мощность гриля	1700 Вт									Система охлаждения
Мощность большого гриля	2700 Вт									Канал охлаждения
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт									Снижение скорости
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да									системы охлаждения
										Блокировка дверцы при пиролизе
										Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)
										331x460x412 мм
										Регулировка температуры
										Материал внутренней камеры
										Эмаль Ever Clean

Производительность/ Энергопотребление



**Класс
энергоэффективности**

A

**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 2,81 МДж

Полезный объем 65 л

**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 1,09 кВт/ч

**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 3,92 МДж

**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 0,78 кВт/ч

**Количество духовых
шкафов** 1

**Индекс
энергоэффективности** 95,1 %

Аксессуары в комплекте



**Решетка с
ограничителем** 2

**Телескопические
направляющие полного
выдвижения** 2

**Противень
эмалированный
глубокий (40 мм)** 2

Аксессуары для пиццы Огнеупорный камень +
крышка + лопатка

Решетка для противня 1

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В

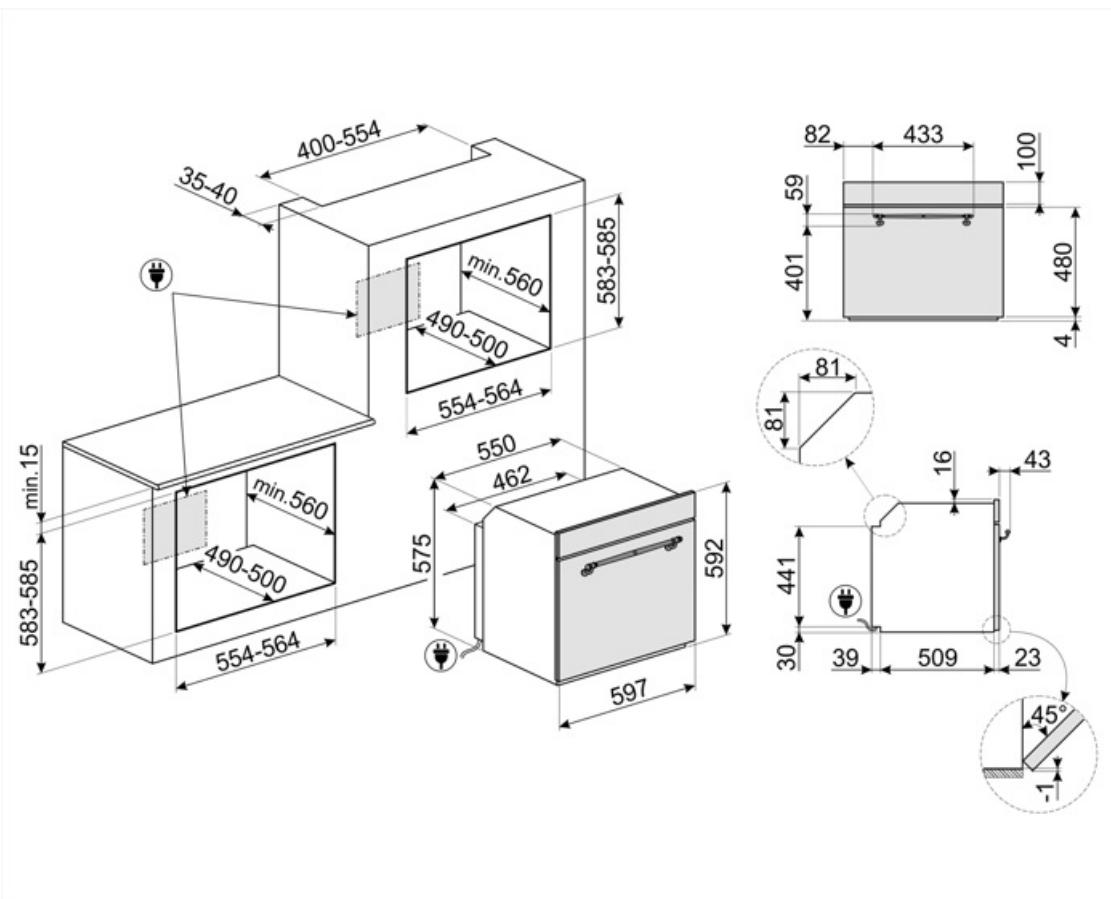
Частота тока 50/60 Гц

Сила тока 13 А

Длина электрического 115 см

Номинальная мощность 3000 Вт

кабеля



Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

GTP



Телескопические направляющие
неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм Материал:
полированная нержавеющая сталь
AISI430

GTT



Полностью выдвижные
телескопические направляющие (1
уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная
нержавеющая сталь AISI 430

PR3845X



Нержавеющая сталь с обработкой
против отпечатков пальцев.
Декоративная планка для установки
приборов в колонну. Совместима с
большинством духовых шкафов.



STONE2

Symbols glossary



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четвертым остеклением



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

ECO

ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Гриль с вертелом: вертел работает в сочетании с грилем, который обеспечивает равномерное подрумянивание блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Функция Пицца: некоторые духовые шкафы имеют эксклюзивную функцию «Пицца», которая обеспечивает непосредственный контакт огнеупорного камня для приготовления пиццы с нижним нагревательным элементом. Это позволяет приготовить пиццу всего за 3-5 минут, в зависимости от начинки. Эта функция также идеально подходит для приготовления пирогов, запеченной рыбы и овощей.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2-3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.