

# SFP750POPZ



Kategorie  
Skupina výrobků  
Elektrické napájení  
Zdroj tepla  
Cooking method  
Cleaning system  
Pečící trouba na pizzu  
EAN kód

60 cm  
Termostat  
Elektřina  
ELEKTRINA  
Termo-ventilované  
Pyrolitické  
Ano  
8017709218980



## Aesthetics

Estetika	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Barva	Krémová	Dvířka	S panelem
Design	Flat	Rukojeť	Cortina
Povrchová úprava součástí	Antická mosaz	Barva rukojeti	Antická mosaz
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Embossed
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Cortina
Serigraphy colour	Gold	Barva ovládacích prvků	Krémová

## Ovládání

Nastavení ovládání Knoflíky Počet ovládacích prvků 2

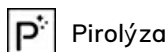
## Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Pizza

## Funkce čištění



Pyrolýza

## Možnosti



**Možnosti nastavení času** Odložený start a automatické ukončení vaření

**Minutka** Ano

**Rychlé předehřívání** Ano

## Technické parametry



**Capacity (Lt)** 72 l  
**Minimální teplota** 50 °C  
**Maximální teplota** 280 °C  
**Počet polic** 5  
**Počet ventilátorů** 1  
**Počet světel** 1  
**Typ osvětlení** Halogenová  
**Výkon osvětlení** 40 W  
**Světlo při otevření dvířek** Ano  
**Nižší výkon topného článku** 1200 W  
**Horní topný článek – výkon** 1000 W  
**Prvek grilu – výkon** 1700 W  
**Velký gril – výkon** 2700 W  
**Kruhový topný článek – výkon** 2000 W

**Topení pozastaveno při otevření dvířek** Ano  
**Dvířka** Chlad  
**Vyjímatelná dvířka** Ano  
**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek** Ano  
**Vyjímatelná vnitřní dvířka** Ano  
**Celkový počet dveřních skel** 4  
**Závěsy jemného dovření** Ano  
**Chladicí systém** Tečna  
**Cooling duct** Double  
**Speed Reduction Cooling System** Yes  
**Zámek dvířek během pyrolýzy** Ano  
**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)** 331x460x412 mm  
**Řízení teploty** Elektronické  
**Materiál vnitřní části** Smalt Ever clean

## Výkon/energetický štítek



**Třída energetické účinnosti** A  
**Čistý objem vnitřního prostoru** 65 l

**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu** 2,81 MJ  
**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem** 0,78 kWh



## Compatible Accessories

### BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



### 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 sloupcové instalaci více pecí



### BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



### GTT

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































### STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



## Symbols glossary

-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Elektřina
-  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.
-  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.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
-  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.
-  Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
-  A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
-  Čtyři skla: Počet skel dvířek.
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  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 předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  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 kastrolích.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  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.
-  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 pizzy: Některé trouby mají exkluzivní funkci „Pizza“, která zajišťuje 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 přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.  |
|    | Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.  |    | Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.  |
|    | Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.  |    | Elektronické ovládní: 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.  |  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.   |