

# SFP750POPZ

**Kategorie**

Skupina výrobků

Elektrické napájení

Zdroj tepla

Cooking method

Cleaning system

Pečící trouba na pizzu

EAN kód

60 cm

Termostat

Elektřina

ELEKTŘINA

Termo-ventilované

Pyrolitické

Ano

8017709218980



## Aesthetics

**Estetika**

Barva

Design

Povrchová úprava součásti

Materiál

Typ skla

Serigraphy colour

Cortina

Krémová

Flat

Antická mosaz

Materiál s nátěrem

Clear

Gold

**Serigraphy type**

Dvířka

Rukojet'

Barva rukojeti

Logo

Ovládací knoflíky

Barva ovládacích prvků

**Symbols**

S panelem

Cortina

Antická mosaz

Embossed

Cortina

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 čštění



Pirolyza

## Možnosti



Možnosti nastavení času

Odložený start a automatické ukončení vaření

Rychlé předehřívání

Ano

Minutka

Ano

## Technické parametry



Minimální teplota	50 °C	Dvířka	Chlad
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4
Typ osvětlení	Halogenová	Závěsy jemného dovršení	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného čánu	1200 W	Speed Reduction	Yes
Horní topný čánek – výkon	1000 W	Cooling System	
Prvek grilu – výkon	1700 W	Zámek dvířek během pyrolyzy	Ano
Velký gril – výkon	2700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	331x460x412 mm
Kruhový topný čánek – výkon	2000 W	Řízení teploty	Elektronické
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

## Výkon/energetický štítek



A+

Třída energetické účinnosti	A	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.81 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	65 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.78 KWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 KWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ	Třída energetické účinnosti	95,1 %

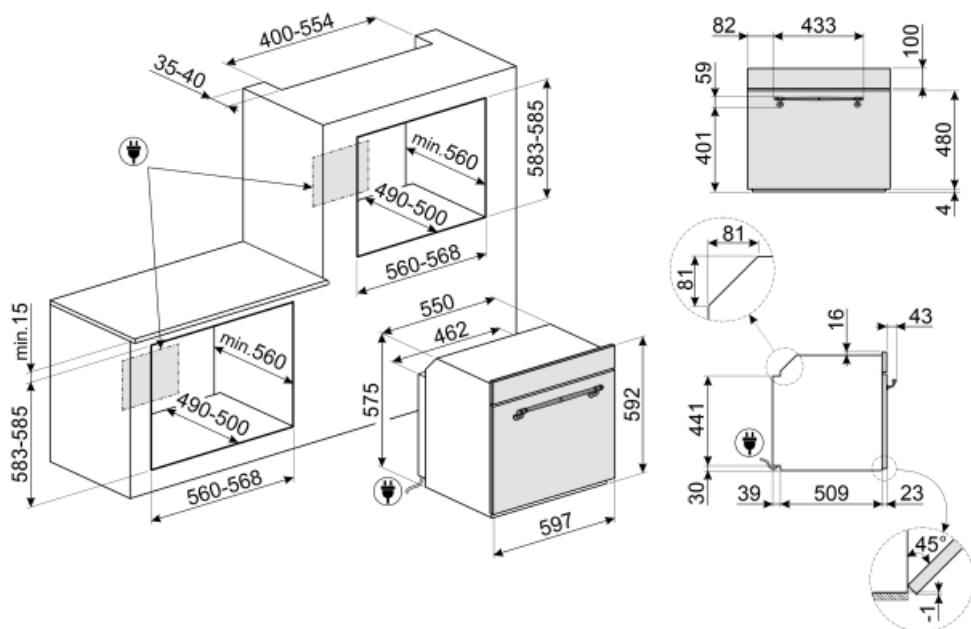
## Přiložené příslušenství



Stojan se zadním a bočním dorazem	2	Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1
Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1	Pizza příslušenství	
Vkládací mřížka	1	Žáruvzdorný kámen (kulatý bez rukojeti) + kryt + lopata	

## Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	13 A	Power supply cable length	150 cm
Jmenovitý příkon	3000 W		



## Not included accessories

### 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 sloupové instalaci více pecí

### BN620-1



Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



### GTT

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

### BN640



Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



---

## Alternative products

---



**SFP750AOPZ**

Antracitová

## Symbols glossary (TT)

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyku, takže jej nelze omylem změnit.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Čtyři skla: Počet skel dvířek.		Elektřina
	A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	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.		Ventilátor s horními a dolními topnými článekky: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předechnout. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		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 kastrolech.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předechnívání, 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.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.		Ventilátor s grilovacím topným článekem: 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.
	Funkce pizza: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.		Circulaire element s horními a dolními topnými článekky: 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 pizza: 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 předebehřátí: Funkci rychlého předebehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně 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 zkontolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Elektronické ovládání: 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.