

# SFP750POPZ



<b>Κατηγορία</b>	60cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φούρνος
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	ΡΕΥΜΑ
<b>Cooking method</b>	Αερόθερμος
<b>Cleaning system</b>	Πυρολυτικό
<b>Φουρνος Pizza</b>	Ναι
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709218980



## ΑΙΘΗΤΙΚΗ

<b>Αιθητική Χρώμα</b>	Cortina Μπεζ	<b>Serigraphy colour</b>	Gold
<b>Design</b>	Flat	<b>Serigraphy type</b>	Symbols
<b>Χρώμα Φινιρισματος</b>	Ορείχαλκος αντικέ	<b>Πόρτα</b>	Με πάνελ
<b>Υλικό</b>	Βαμμένο υλικό	<b>Λαβή</b>	Cortina
<b>Τύπος γυαλιού</b>	Διαφανές	<b>Χρώμα λαβής</b>	Ορείχαλκος αντικέ
		<b>Logo</b>	Embossed

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

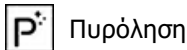
<b>Τρόπος χειρισμού</b>	Περιστροφικά χειριστήρια	<b>Χρώμα χειριστηρίων</b>	Μπεζ
<b>Αριθμός χειριστηρίων</b>	2	<b>Χρώμα κουμπιών</b>	Ορείχαλκος
<b>Αισθητική χειριστηρίων</b>	Cortina		

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος** 9  
**Μαγειρικές λειτουργίες**

Πάνω + κάτω αντίσταση	Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας	Πίσω αντίσταση & αέρας
Turbo	Eco	Μεγάλο γκριλ
Μεγάλο γκριλ & αέρας	Κάτω αντίσταση	Pizza

## Λειτουργίες καθαρισμού



## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



**Επιλογές ρύθμισης χρόνου**  
**Υπενθύμιση**

Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος  
Ναι

**Ταχεία προθέρμανση**

Ναι

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



**Ελάχιστη θερμοκρασία**

50 °C

**Μέγιστη θερμοκρασία**

280 °C

**Αριθμός οδηγών**

5

**Τύπος οδηγών**

Μεταλλικές σχάρες

**Αρ. ανεμιστήρων**

1

**Αριθμός λαμπτήρων**

2

**Τύπος λαμπτήρων**

Αλογόνου

**Ισχύς λαμπτήρα**

40 W

**Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας**

Ναι

**Ισχύς κάτω αντίστασης**

1200 W

**Ισχύς άνω αντίστασης**

1000 W

**Ισχύς γκριλ**

1700 W

**Μεγάλο γκριλ**

2700 W

**Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης**

2000 W

**Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας**

Ναι

**Πόρτα**

Cool Touch

**Αφαιρούμενη πόρτα**

Ναι

**Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας**

Ναι

**Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας**

Ναι

**Κρύσταλλα πόρτας**

4

**Μεντεσέδες Soft Close**

Ναι

**Θερμοστάτης ασφαλείας**

Ναι

**Σύστημα ψύξης**

Εφαπτόμενο

Cooling duct

Double

Speed Reduction

Yes

Cooling System

**Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης**

Ναι

**Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)**

331x460x412 mm

**Έλεγχος θερμοκρασίας**

Ηλεκτρονικός

**Υλικό κοιλότητας**

Σμάλτο Ever Clean

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



**Ενεργειακή Απόδοση**

A

**Καθαρή χωρητικότητα**

65 λίτρα

**Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα**

1.09 kWh

**Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας**

3.92 MJ

**Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα**

2.81 MJ

**Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα**

0.78 kWh

**Αριθμός κοιλοτήτων**

1

**Δείκτης ενεργειακής απόδοσης**

95.1 %

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

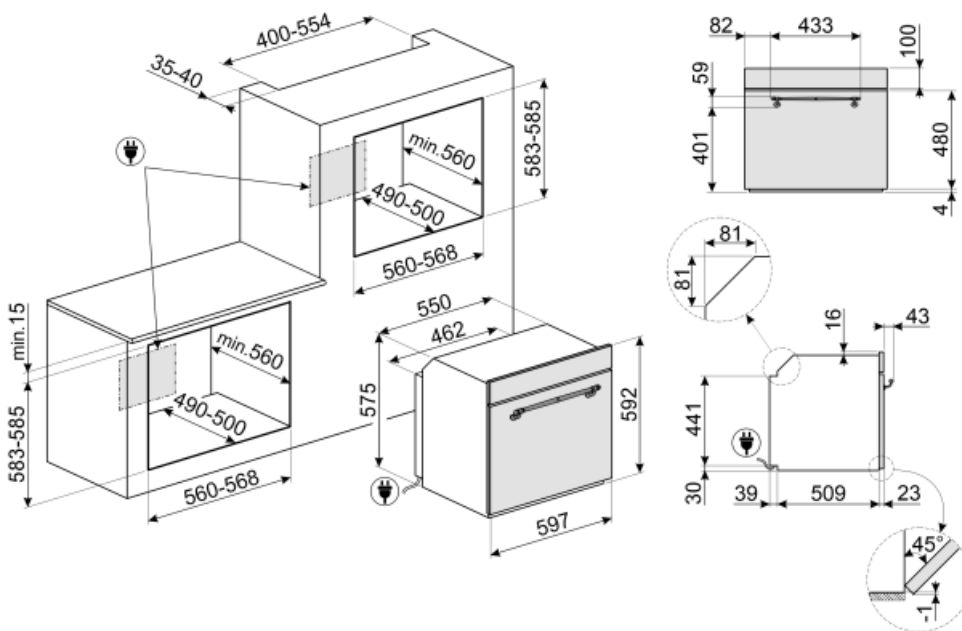


<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1	<b>Βαθύ ταψί επισματωμένο (40mm)</b>	1
<b>Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής</b>	1	<b>Αξεσουάρ pizza</b>	Πυρίμαχη κεραμική επιφάνεια (στρογγυλή χωρίς λαβές) + κάλυμμα + πτυσσόμενη σπάτουλα
<b>Ράφι με stop και προστασία πίσω</b>	2		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Τάση</b>	220-240 V
<b>Ρεύμα</b>	13 A
<b>Ονομαστική ισχύς</b>	3000 W

<b>Συχνότητα (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	115 cm



## Not included accessories

### GTP

\*\*Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο)\*\* Εξαγωγή: 300 mm  
Υλικό: Ανοξείδωτο AISI 430 γυαλισμένο



### BN620-1

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



### GTT

\*\*Πλήρως αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) \*\* Εξαγωγή: 433 mm  
Υλικό: Ανοξείδωτο AISI 430 γυαλισμένο



### PR3845X

Ανοξείδωτος χάλυβας ανθεκτικός στα δακτυλικά αποτυπώματα. Κάλυμμα για έπιπλα στην τοποθέτηση στηλών περισσότερων φούρνων



### GT1P-2

Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) για φούρνους με μεταλλικά πλαίσια. Διάρκεια: 355,5 mm, εξαγωγή: 285 mm. Υλικό: Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 430 γυαλισμένος.






























### BN640

Δίσκος σμάλτου, βάθους 40mm



## Symbols glossary (TT)

-  **A:** Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Ηλεκτρική
-  **Fresh Touch:** Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό επαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοαντακλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50° C. Εκτός από την παροχή ασφάλειας, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από την υπερθέρμανση από το φούρνο.
-  Άνω και κάτω στοιχείο μόνο: μια παραδοσιακή μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για μεμονωμένα αντικείμενα που βρίσκονται στο κέντρο του φούρνου. το πάνω μέρος του φούρνου θα είναι πάντα το πιο ζεστό. Ιδανικό για ψητό, κέικ φρούτων, ψωμί κ.α.
-  **Κυκλοφορία:** Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  **Στοιχείο γκριλ:** Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μερίδων, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.
-  **Παιδική ασφάλεια:** ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.
-  **Τετραπλά τζάμια:** Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  **Εσωτερικό σμάλτου:** Το εσωτερικό σμάλτου όλων των φούρνων Smeg έχει ειδική αντιόξινη επένδυση που βοηθά να διατηρείται το εσωτερικό καθαρό μειώνοντας την ποσότητα του μαγειρικού γράσου που προσκολλάται σε αυτό.
-  **Ανεμιστήρας με άνω και κάτω στοιχεία:** Τα στοιχεία σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα στοχεύουν στην παροχή πιο ομοιόμορφης θερμότητας, μια παρόμοια μέθοδος με το συμβατικό μαγείρεμα, οπότε απαιτείται προθέρμανση. Πιο κατάλληλο για αντικείμενα που απαιτούν αργές μεθόδους μαγειρέματος.
-  **Μόνο κατώτερο θερμαντικό στοιχείο:** Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν επιπλέον βασική θερμοκρασία χωρίς να μαυρίζουν, π.χ. πιτάτα ζαχαροπλαστικής, πίτσα. Κατάλληλο επίσης και για αργό μαγείρεμα βραστών και κατσαρόλας.
-  **ECO:** Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.
-  **Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ:** Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπριζόλες, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.

-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί:** Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.
-  **Πλευρικά φώτα:** Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  **Λειτουργία πίτσας:** Ορισμένοι φούρνοι έχουν αποκλειστική λειτουργία "Pizza", η οποία παρέχει άμεση επαφή με την πυρίμαχη πέτρα για το μαγείρεμα πίτσας με το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Αυτό επιτρέπει το μαγείρεμα της πίτσας σε μόλις 3 - 5 λεπτά, ανάλογα με τη γέμιση. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για μαγείρεμα πίτσας, ψητού ψαριού και λαχανικών.
-  **Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.**
-  **Τηλεσκοπικές ράγες:** σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.
-  **Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.**
-  **Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία:** Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.
-  **Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας:** μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  **Πυρόλυση:** Οι πυρολυτικοί κύκλοι καθαρισμού μπορούν να επιλεγούν όπως απαιτείται για τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
-  **Ταχεία προθέρμανση:** Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  **Μαλακό κλείσιμο:** όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.
-  **Ηλεκτρονικός έλεγχος:** Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.