

SFP750POPZ



Kategória
Termékcsalád
Tápellátás
Hőforrás
Főzési mód
Tisztító rendszer
Pizza sütő
EAN kód

60 cm
Sütő
Elektromos
ELEKTROMOSSÁG
Hőlégkeveréses
Pirolitikus
Igen
8017709218980



Design

Design család	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Szín	Bézs	Ajtó	Panellel
Design	Flat	Fogantyú	Cortina
Komponens felületkezelése	Antik sárgaréz	Fogantyú színe	Antik sárgaréz
Anyag	Festett anyag	Logo	Embossed
Üveg típusa	Átlátszó	Vezérlőgombok	Cortina
Serigraphy colour	Gold	Vezérlőelemek színe	Bézs

Kezelő elemek

Vezérlés	Gombok	Vezérlőelemek száma	2
----------	--------	---------------------	---

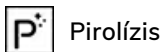
Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alsó sütés	Pizza

Tisztítási funkciók



Pirólízis

Opciók



Időbeállítási lehetőségek
Perc számláló

Késleltetett indítás és automatikus befejezés
Igen

Gyors előmelegítés

Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l
Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	280 °C
Sütőszintek száma	5
Ventilátorok száma	1
Világítás száma	1
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem teljesítmény	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W

Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Ajtó	Hideg sütőajtó
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	4
Soft Close	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Igen
Ajtózár pirólízis alatt	Igen
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	331x460x412 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A
Sütőtér nettó térfogata	65 l
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ

Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.81 MJ
Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0.78 kWh
Sütőtér száma	1
Energiahatékonysági mutató	95.1 %

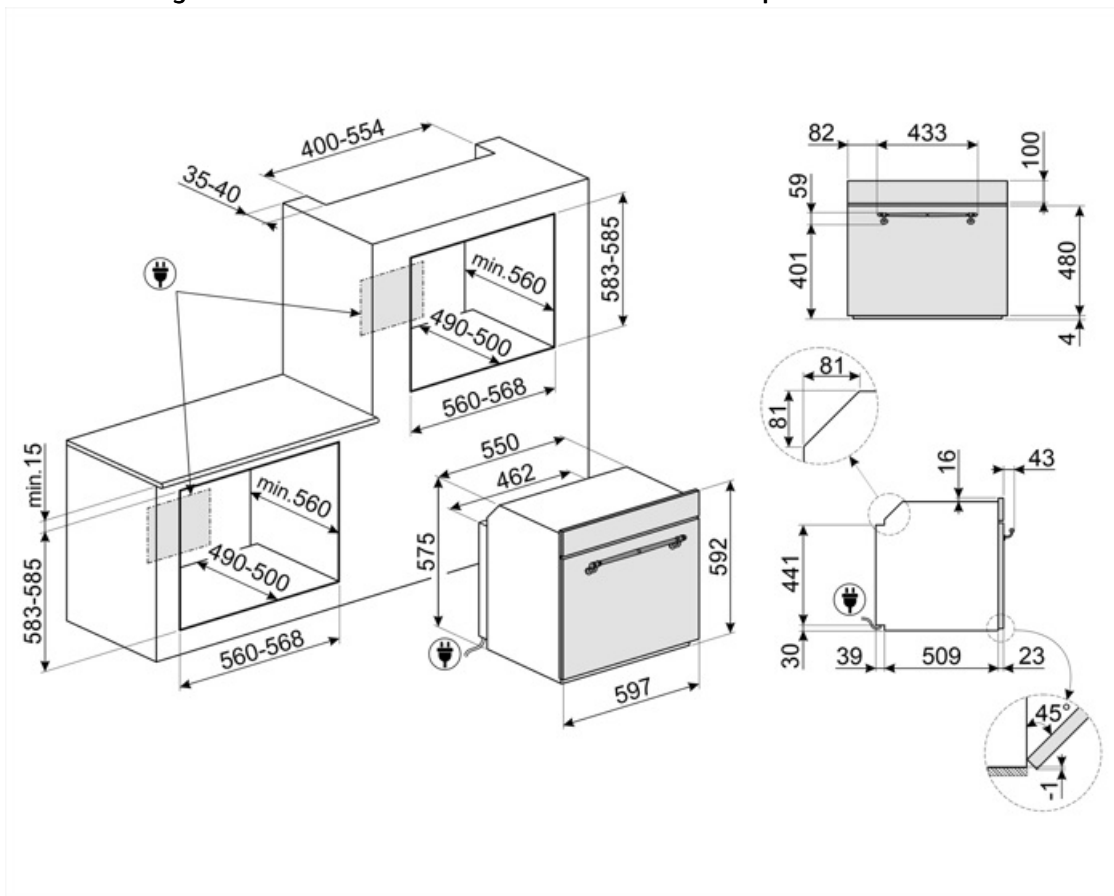
Mellékelt tartozékok



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	Teljesen kihúzható teleszkópos sütősin	1
Zománcozott mély tepsi (40 mm)	1	Pizza kiegészítők	Tűzálló kő (kerekek, fogantyú nélkül) + fedél + lapát
Sütőrács	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Névleges teljesítmény	3000 W
Csatlakozódugó	Nem	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Áramerősség	13 A	Tápkábel hossza	150 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.

GTP



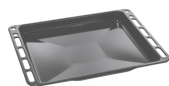
Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

PR3845X



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútoralkar több sütő egymás fölötti beszereléséhez

BN640



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

GTT















Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

















STONE2



Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

Symbols glossary

-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Elektromos
-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.
-  Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni

-  Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  Pizza funkció: Egyes sütők exkluzív „Pizza” funkcióval rendelkeznek, amely közvetlen érintkezést biztosít a tűzálló kővel, amikor alsó fűtéssel süt pizzát. Ezzel a pizza sütése mindössze 3-5 perc, attól függően, hogy milyen feltét van rajta. A funkció piték, sült halak és zöldségek sütéséhez is ideális.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  Gyors előmelegítés: a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  Soft Close: minden modell csillapított ajtózárási funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.