

SFP750AOPZ



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
8017709218966



Aesthetics

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

Ovládání

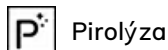
Nastavení ovládání	Knoflíky	Barva ovládacích prvků	Antracitová
Počet ovládacích prvků	2	Barva tlačítek	Mosaz
Ovládací knoflíky	Cortina		

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



Minimální teplota 50 °C

Maximální teplota 280 °C

Počet polic 5

Typ polic Kovové police

Počet ventilátorů 1

Počet světel 2

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

Bezpečnostní termostat Ano

Chladicí systém Tečna

Cooling duct Double

Speed Reduction Yes

Cooling System Ano

Zámek dvířek během pyrolýzy Ano

Řízení teploty Elektronické

Materiál vnitřní části Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti A

Čistý objem vnitřního prostoru 65 l

Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu 1.09 KWh

Spotřeba energie v konvenčním režimu 3.92 MJ

Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu 2.81 MJ

Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem 0.78 KWh

Počet vnitřních prostorů 1

Třída energetické účinnosti 95.1 %

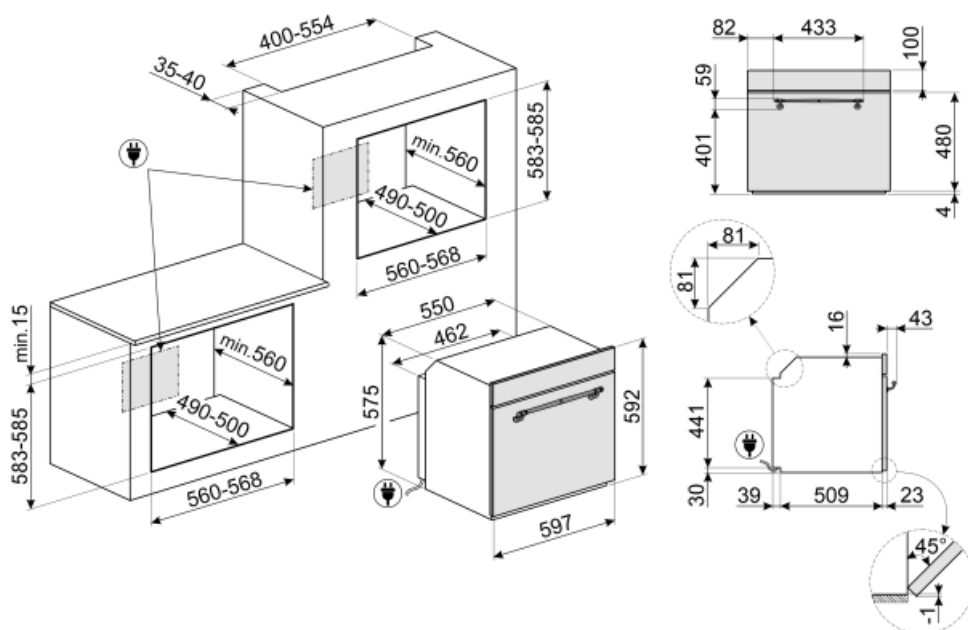
Přiložené příslušenství



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

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	13 A	Power supply cable length	115 cm
Jmenovitý příkon	3000 W		



Not included accessories

GTP

****Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)**** Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTT

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



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupkové instalaci více pecí



GT1P-2

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) pro trouby s kovovými rámy. Délka: 355,5 mm, extrakce: 285 mm, materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430.



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



Symbols glossary (TT)

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	Elektřina		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 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 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.		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.
	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.		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 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.
	Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.		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.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř 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.



Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.



Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



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.