

# SFP750POPZ



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
Pečící trouba na pizzu	Ano
EAN kód	8017709218980



## Aesthetics

Estetika	Cortina	Serigraphy colour	Gold
Barva	Krémová	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	Krémová
Počet ovládacích prvků	2	Barva tlačítek	Mosaz
Ovládací knoflíky	Cortina		

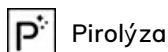
## Programy/funkce

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**

**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 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 %

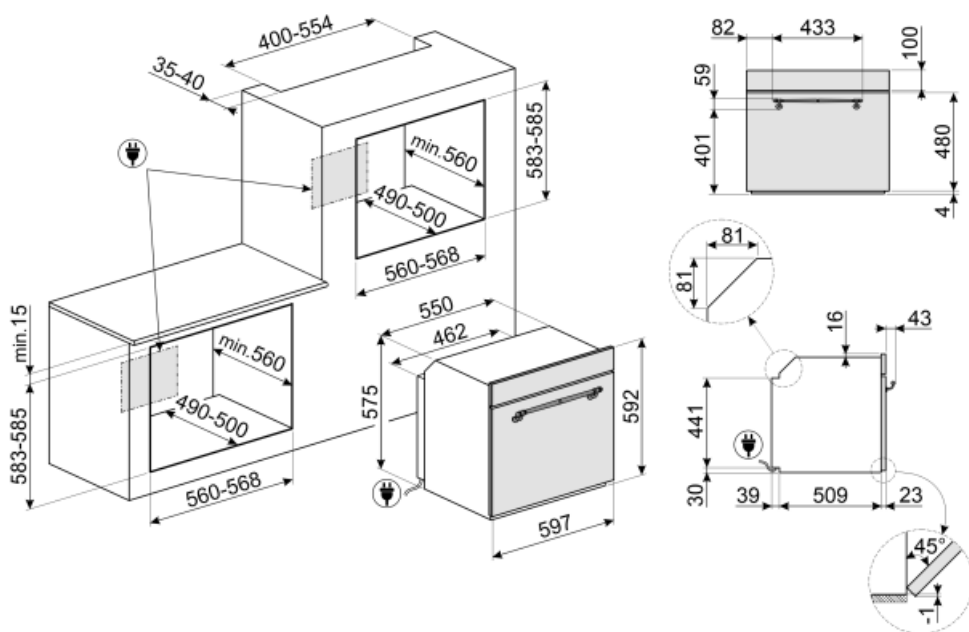
## Přiložené příslušenství



Vkládací mřížka	1	Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1
Teleskopické vodící 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 sloupcové 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)

- A** A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
-  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.
-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  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.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>  |  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>   |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p>  |  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p>  |
|  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p>  |  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p>  |
|  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p>  |  <p>Elektronické ovládnání: 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.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p>  |   |