

SFP750BSPZ



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Sistem de curățare	Pirolitic
Cuptor de pizza	Da
Cod EAN	8017709218973



Estetică

Estetică	Cortina	Serigraphy colour	Grey
Culoare	Alb	Serigraphy type	Symbols
Design	Flat	Ușă	Cu panou
Finisaj componentă	Sticlă argintie	Mâner	Cortina
Material	Material vopsit	Culoare mâner	Argint
Tip sticlă	Curățare	Logo	Embossed

Comenzi

Setare control	Capete rotative	Controlează culoarea	Argint
Nr. de controale	2	Culoare butoane	Argint
Butoane rotative de control	Cortina		

Programe/functii

Nr. de funcții de gătit 9
 Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Pizza	 Rotisserie + grătar

Functii de curățare



Pirolyză

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Preîncălzire rapidă	Da
Supraveghetor minute	Da		

Caracteristici tehnice

	Temperatură minimă	50 °C	Ușă Rece
	Temperatură maximă	280 °C	Ușă detașabilă Da
	Nr. de rafturi	5	Ușă interioară din sticlă Da
	Tip rafturi	Rafturi metalice	plină
	N. de ventilatoare	1	Ușă interioară Da
	Nr. lumini	2	detașabilă
	Tip lumină	Halogen	Nr. total de uși de sticlă 4
	Puterea de iluminare	40 W	Balamale moi de Da
	Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Închidere
	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Termostat de siguranță Da
	Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Sistemul de răcire Tangențial
	Element grătar – Putere	1700 W	Cooling duct Double
	Grătar mare – Putere	2700 W	Speed Reduction Yes
	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Cooling System
	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Blocarea ușii în timpul pirolyzei
			Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA) 331x460x412 mm
			Controlul temperaturii Electronic
			Material cavitate Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.81 MJ
Volumul net al cavității	65 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.78 KWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 KWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	95.1 %

Accesorii incluse

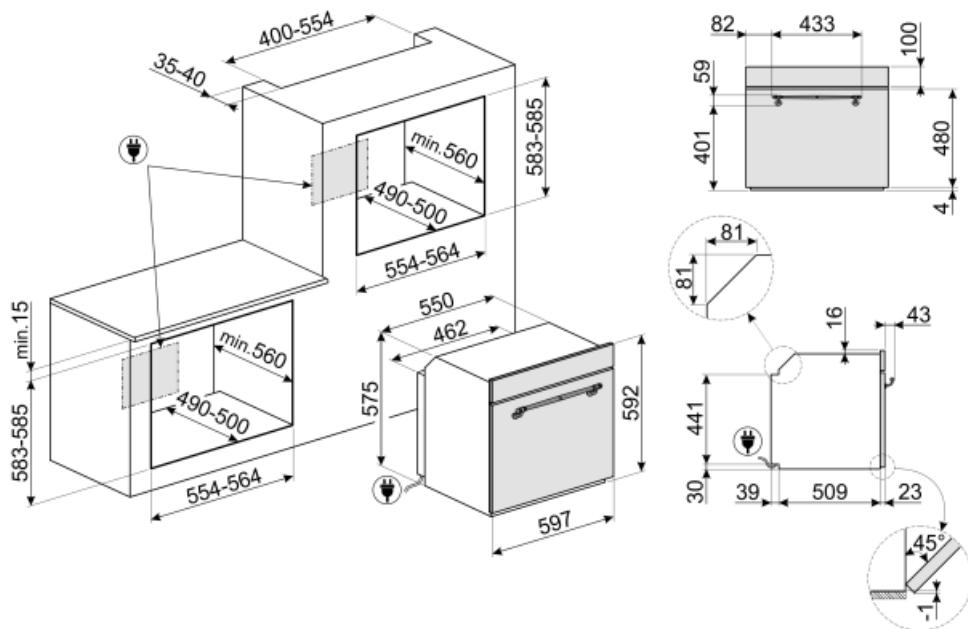


Introducere grindă	1	Tavă adâncă emailată (40 mm)	2
Șine de ghidare telescopice, extractie totală	2	Rotiserie	1
Raft cu oprire spate și laterală	2	Accesorii pizza	Piatră refractară (rotundă fără mâner) + capac + lopată

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V
 Curent 13 A
 Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz) 50/60 Hz
 Lungimea cablului de alimentare 115 cm



Not included accessories

GTP



** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extractie: 300 mm
Material: Otel Inoxidabil AISI 430 lustruit



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extractie: 433 mm
Material: Otel inoxidabil AISI 430 lustruit



PR3845X

Otel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extractie: 285 mm. Material: Otel inoxidabil AISI 430 lustruit.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime

Symbols glossary (TT)

	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafetei.
	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curătare a peretilor cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafetele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.
	Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
	ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.		Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă a mâncărurilor.

-  Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  Rotiserie cu grătar complet: Rotiseria funcționează în combinație cu un grătar care oferă o rumenire uniformă a alimentelor.
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  Funcția pizza: Unele cuptoare au o funcție exclusivă de "Pizza", care asigură contactul direct al pietrei refractare pentru gătirea pizza cu element de încălzire scăzut. Acest lucru permite gătirea pizzei în doar 3-5 minute, în funcție de umplere. Această funcție este, de asemenea, ideală pentru gătit plăcinte, pește, copt și legume.
-  Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  řine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
-  Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
-  Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.
-  Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
-  Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor stearsa cu o cărpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere. Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de fază de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
-  Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniste.
-  Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.