

# SFP750AOPZ



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	8017709218966



## Estetică







Estetică	Cortina	Serigraphy colour	Gold
Culoare	Antracit	Serigraphy type	Symbols
Design	Flat	Ușă	Cu panou
Finisaj componentă	Alamă antică	Mâner	Cortina
Material	Material vopsit	Culoare mâner	Alamă antică
Tip sticlă	Curățare	Logo	Embossed

## Comenzi

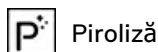
Setare control	Capete rotative	Controlează culoarea	Antracit
Nr. de controale	2	Culoare butoane	Alamă
Butoane rotative de control	Cortina		

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 9  
 Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Pizza

## Funcții de curățare



## Opțiuni



<b>Opțiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da
<b>Supraveghetor minute</b>	Da		

## Caracteristici tehnice



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

## Etichetă performanță/energie



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

## Accesorii incluse

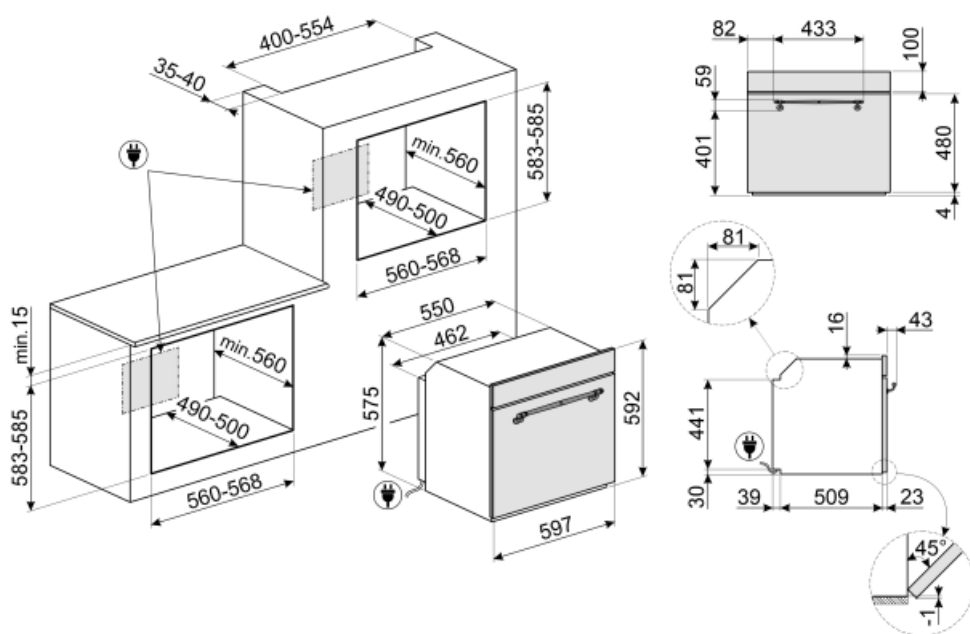


<b>Introducere grindă</b>	1	<b>Tavă adâncă emailată (40 mm)</b>	1
<b>Șine de ghidare telescopice, extracție totală</b>	1	<b>Accesorii pizza</b>	Piatră refractară (rotundă fără mânere) + capac + lopată
<b>Raft cu oprire spate și laterală</b>	2		

## Conexiune electrică

<b>Tensiune</b>	220-240 V
<b>Curent</b>	13 A
<b>Putere nominală</b>	3000 W

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



## Not included accessories

### GTP

\*\* Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 300 mm  
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



### BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### GTT

\*\* Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 433 mm  
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



### PR3845X

Oțel 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, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.


















### BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



## Symbols glossary (TT)

 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>	 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>
 <p>A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse</p>	 <p>Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>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 curățare a pereților 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 suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului</p>
 <p>Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>

-  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 mâncărilor.
-  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.
-  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 gătire plăcinte, pește copt și legume.
-  Cavitata cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  Șine 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.
-  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.
-  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 ștearsă cu o cârpă 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 faza 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 liniște.
-  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.