

## SFP805PO

### colonial

PYROLYTICKÁ TROUBA 60 cm  
CREME/Mosazná estetika

Energetická třída A

EAN13: 8017709184285

Analogové hodiny s elektronickým časovačem

8 funkcí

### FUNKCE / VOLBY / TEPLOTA

Čisticí funkce: **Pyrolýza**

Elektronický programátor: minutka, automatický start,  
automatické ukončení vaření

Akustický alarm- konec vaření

Přesná regulace teploty: 50° - 280°C

### VNITŘNÍ PROSTOR

Užitný objem 72 l

5 úrovní zasunutí plechu

Ever Clean smalt

Dveře s vyjímatelnými skly pročištění

Blokace dveří v průběhu pyrolýzy

Vnitřní halogenové osvětlení

Tangenciální chladicí systém

Automatické vypnutí-off

"Cool door"

### Příslušenství

2 rošty

2 plechy (40 mm)

1 teleskopický výsuv parciální

Rotisserie

### SPECIFIKACE

Příkon: 3,00 kW

Napětí: 220-240 V

Jištění: 13 A

Frekvence: 50/60 Hz



### Funkce



### Verze

- **SFP805AO** - Anthracit/ mosazná estetika

SMEG S.p.A.  
Via Leonardo da Vinci, 4  
42016 Guastalla (RE)  
Tel. 0522 821 1


**ECO:**

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé předehřátí.


**HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:**

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.


**CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Tato funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.


**GRIL S VENTILÁTOREM:**

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.


**VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.


**PYROLÝZA:**

Pyrolytické čištění při 500 °C spálí všechny usazené nečistoty uvnitř trouby. Tento proces lze nastavit podle stupně znečištění trouby od 1,5 hod. až do 3 hod.


**OTOČNÝ ROŽŇ- ROTISSERIE S POLOVIČNÍM GRILEM:**

Umožňuje použití rožně a polovičního grilu.


**ECO PYROLÝZA:**

Eco pyrolytická funkce pro samočištění trouby může být zvolena, když je trouba mírně znečištěná. Maximální doba trvání 1,5 hodiny.


**A:**

Třída spotřeby energie: A


**5 ÚROVNÍ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:**

Objem trouby- maximální užitečný objem 72 L, který je jedním z největších na trhu. Umožňuje připravovat různá jídla najednou, přičemž si můžete vybrat až z pěti poloh roštu.


**RYCHLÝ OHŘEV:**

Rychlý ohřev (doba závisí od modelu trouby od 6 do 9 minut).


**OBJEM:**

Objem trouby- maximální vnitřní objem 72 l, který je jedním z největších na trhu. Umožňuje připravovat různá jídla najednou, přičemž si můžete vybrat až z pěti poloh roštu.

**COLD DOOR:**

 Většina trub Smeg má "studené dveře". Prostřednictvím kombinace tangenciálního a vnitřního chlazením, teplota na vnějším povrchu dveří se udržuje pod 50 ° C. Kromě zajišťování bezpečnosti, ETF systém chrání i proti přehřátí nábytku na bocích trouby.

---

**SMEG S.p.A.**  
**Via Leonardo da Vinci, 4**  
**42016 Guastalla (RE)**  
**Tel. 0522 821 1**

