

SFP750AOPZ



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
Pizzaovn	Ja
EAN-kode	8017709218966



Æstetik

Æstetik	Cortina	Type af silketryk	Symboler
Farve	Antracit	Låge	Med paneler
Design	Flad	Håndtag	Cortina
Finish for dele	Antik messing	Håndtag farve	Antik messing
Materiale	Lakeret materiale	Logo	Præget
Glastype	Clear1	Betjeningsknapper	Cortina
Farve silketryk	Guld	Betjening farve	Antracit

Betjeninger

Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper	Ant. knapper	2
-------------------------	-------------------	--------------	---

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk	Ventilatorassisteret ovn	Varmluft
Turbo	Øko	Stor grill
Ventilator grill (stor)	Base	Pizza

Rengøringsfunktioner

Pyrolyse

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske sluttilberedning	Hurtig genopvarmning	Ja
Minutur	Ja		

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	50 °C	Låge	Køl
Maksimal temperatur	280 °C	Aftagelig låge	Ja
Antal hylder	5	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Type af lamper	Halogen	Samlet antal lågeglas	4
Lys effekt	40 W	Soft close-hængsler	Ja
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølesystem	Tangentiel
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølekanal	Dobbelt
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Stor grill - effekt	2700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	331x460x412 mm
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.81 MJ
Rummets nettorumfang	65 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.78 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 MJ	Energieffektivitetsindeks	95,1 %

Medfølgende tilbehør



Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, fuldt udtræk	1
		Pizzatilbehør	Ildfast sten + kappe + skovl

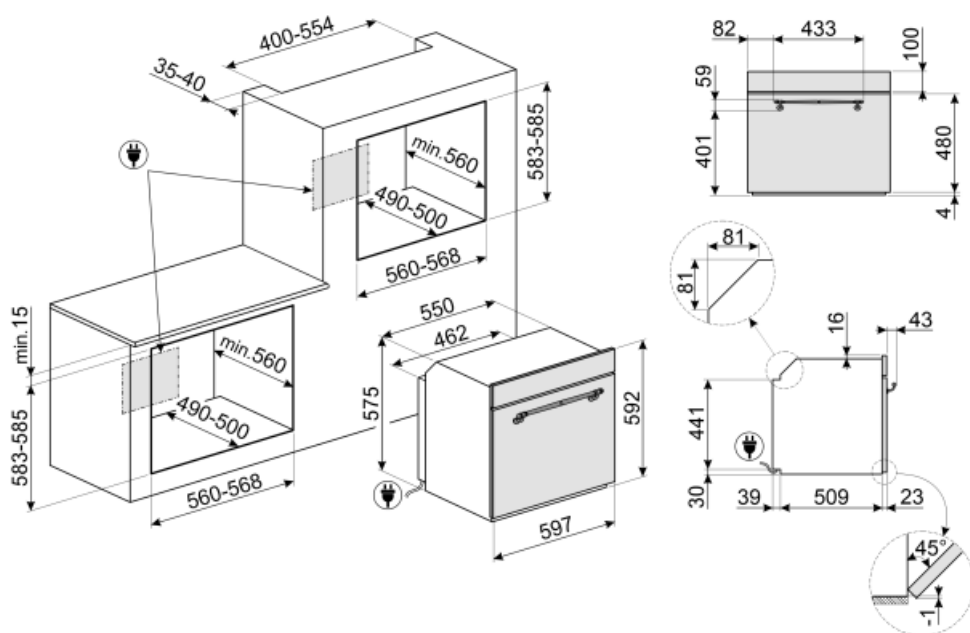
Emaljeret dyb bakke (40 1 mm)

Ristindsats til bakke 1

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
 Nuværende 13 A
 Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Kabellængde 150 cm



Not included accessories

GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

















Alternative products
















SFP750POPZ

Crema

Symbols glossary (TT)

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
 Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.	 Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
 Elektrisk	 Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
 Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.	 Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
 Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.	 Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
 Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.	 ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
 Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.	 Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

-  **Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Pizza funktion:** Nogle ovne har en eksklusiv "Pizza" -funktion, som giver direkte kontakt med den ildfaste sten til tilberedning af pizza med lavt varmelegeme. Dette gør det muligt at tilberede pizza på bare 3-5 minutter afhængigt af fyldet. Denne funktion er også ideel til tilberedning af tærter, bagt fisk og grøntsager.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Soft close:** alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  **Elektronisk betjening:** Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.