

SFP750AOPZ



| | |
|------------------|--------------------|
| Kategori | 60cm |
| Produktserien | Ovn |
| Strømkilde | Elektrisk |
| Varmekilde | Elektrisk |
| Matlagingsmetode | Termoventilert ovn |
| Rensesystem | Pyrolytisk |
| Pizzaovn | Ja |
| EAN-kode | 8017709218966 |



Estetisk linje

| | | | |
|-----------------------|----------------|------------------|----------------|
| Estetikk | Cortina | Type silketrykk | Symboler |
| Farge | Antrasitt | Dør | Med panel |
| Design | Flat | Håndtak | Cortina |
| Overflate komponenter | Antikk messing | Håndtak farge | Antikk messing |
| Materiale | Lakkert stål | Logo | Preget |
| Glass Type | Clear1 | Kontroll brytere | Cortina |
| Farge på silketrykk | Gull | kontroller farge | Antrasitt |

Kontroller

| | | | |
|---------------------|------------------|-------------------|---|
| Kontrollinnstilling | Kontroll brytere | Antall kontroller | 2 |
|---------------------|------------------|-------------------|---|

Programmer/funksjoner

| | |
|---------------------------------------|---|
| Antall tilberedningsfunksjoner | 9 |
| Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner | |

| | | |
|---|---|--|
|  Statisk |  Vifte assistert |  Varmluft |
|  Turbo |  Eco |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Undervarme |  Pizza |

Rengjøringsfunksjoner

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Funksjoner



| | | | |
|----------------------|--|-----------------|----|
| Tidsinnstillingsvalg | Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt | Rask forvarming | Ja |
| Timer | Ja | | |

Tekniske egenskaper



| | | | |
|---------------------------------------|---------|-------------------------------------|--------------------|
| Kapasitet (l) | 72 l | Dør | Kjøledør |
| Laveste temperatur | 50 °C | Avtakbar dør | Ja |
| Høyeste temperatur | 280 °C | Innerdør i helglass | Ja |
| Antall hyller | 5 | Avtakbar innerdør | Ja |
| Antall lamper | 1 | Antall glass i ovnsdøren | 4 |
| Type lampe | Halogen | Mykt lukkende hengsler | Ja |
| Lett effekt | 40 W | Kjølesystem | Tangential |
| Lys når døren åpnes | Ja | Kjøledyse | Dobbelt |
| Sirkulerende varmeelement - Strøm | 1200 W | Hastighetsreduksjon kjølesystem | Ja |
| Øvre varmeelement - Strøm | 1000 W | Døren er låst under pyrolytisk rens | Ja |
| Grillelement - styrke | 1700 W | Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 331x460x412 mm |
| Stor grill - effekt | 2700 W | Temperaturkontroll | Elektronisk |
| Sirkulerende varmeelement - effekt | 2000 W | Materiale ovnsrom | Ever clean-emaasje |
| Oppvarming suspendert når døren åpnes | Ja | | |

Kapasitets-/energietikett



| | | | |
|---|----------|---------------------------------------|----------|
| Energi effektivitetsklasse | A | Energiforbruk tvungen luftkonveksjon | 2.81 MJ |
| Nettovolum for ovnsrom | 65 l | Energiforbruk per syklus i viftemodus | 0.78 kWh |
| Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom | 1.09 kWh | Antall ovnsrom | 1 |
| Energiforbruk i konvensjonelt modus | 3.92 MJ | Energi effektivitetsindeks | 95.1 % |

Medfølgende tilbehør



| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | Fullt uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
|-----------------------------------|---------------------------------|---|

Emaljert brett (40 mm) 1
Ristinnsats for brett 1

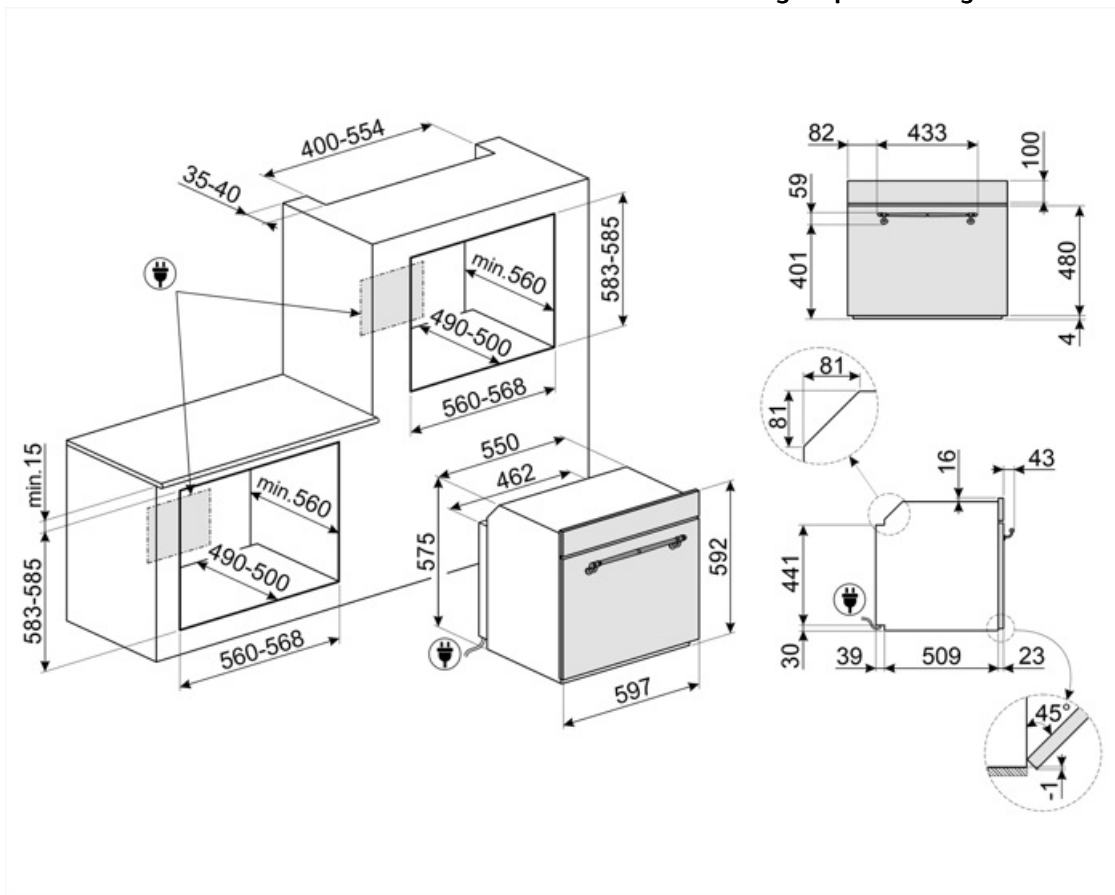
Pizzatilbehør

Ildfast sten + lokk + spade

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
Støpseltype Nei
Nåværende 13 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3000 W
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Lengde på ledning 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



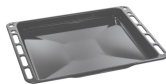
PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert






























STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt brukning av retten.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

-  **Pizzafunksjon:** Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Pizzafunksjon:** Noen ovner har en eksklusiv "Pizzafunksjon" som gir direkte kontakt mellom den ildfaste pizza-stenen og det nedre varmeelementet. Dette gjør det mulig å steke pizzaen i bare 3-5 minutter, avhengig av fyll. Denne funksjonen er også ideell for steking av pai, ovnsbakt fisk og grønnsaker.
-  **Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.**
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **65lt** **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **P⁺** **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **Elektronisk kontroll:** Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  **79lt** **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**