# SFP750AOPZ

| | |
|---|---|
| **Category** | 60cm |
| **Product Family** | Oven |
| **Power supply** | Electric |
| **Heat source** | ELECTRICITY |
| **Tipo de cozimento** | Thermo-ventilated |
| **Sistema de limpeza** | Pyrolitic |
| **Pizza Oven** | Yes |
| **EAN code** | 8017709218966 |

## Aesthetics

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aesthetic** | Cortina | **Tipo de serigrafia** | Símbolos |
| **Colour** | Anthracite | **Door** | With panel |
| **Série** | Plano | **Handle** | Cortina |
| **Component finish** | Antique brass | **Handle Colour** | Antique brass |
| **Material** | Painted material | **Logotipo** | Logotipo embutido |
| **Glass Type** | Clear | **Control knobs** | Cortina |
| **Cor da serigrafia** | Serigrafia em dourado | **Controls colour** | Anthracite |

## Controls

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Control setting** | Knobs | **No. of controls** | 2 |

## Programs / Functions

**No. of cooking functions** 9

**Traditional cooking functions**

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Base
- Pizza

**Cleaning functions**

- Pirolysis

## Options

| | |
|---|---|
| **Time-setting options** | Delay start and automatic end cooking |
| **Minute minder** | Yes |
| **Controls Lock / Child Safety** | No |
| **Other options** | No |
| **Cozinha inteligente** | No |
| **Showroom demo option** | No |
| **Rapid pre-heating** | Yes |

## Technical Features

| | |
|---|---|
| **Minimum Temperature** | 50 °C |
| **Maximum temperature** | 280 °C |
| **No. of shelves** | 5 |
| **N. of fans** | 1 |
| **No. of lights** | 1 |
| **Light type** | Halogen |
| **Light Power** | 40 W |
| **Light when door is opened** | Yes |
| **Lower heating element power** | 1200 W |
| **Upper heating element - Power** | 1000 W |
| **Grill element - power** | 1700 W |
| **Large grill - Power** | 2700 W |
| **Circular heating element - Power** | 2000 W |
| **Heating suspended when door is opened** | Yes |
| **Door** | Cool |
| **Removable door** | Yes |
| **Full glass inner door** | Yes |
| **Removable inner door** | Yes |
| **Total no. of door glasses** | 4 |
| **Soft Close hinges** | Yes |
| **Cooling system** | Tangential |
| **Circuito de resfraimento** | Circuito de resfriamento duplo |
| **Redução da velocidade do sistema de resfriamento** | Sim |
| **Door Lock During Pyrolisis** | Yes |
| **Usable cavity space dimensions (HxWxD)** | 331x460x412 mm |
| **Temperature control** | Electronic |
| **Cavity material** | Ever clean Enamel |

## Performance / Energy Label

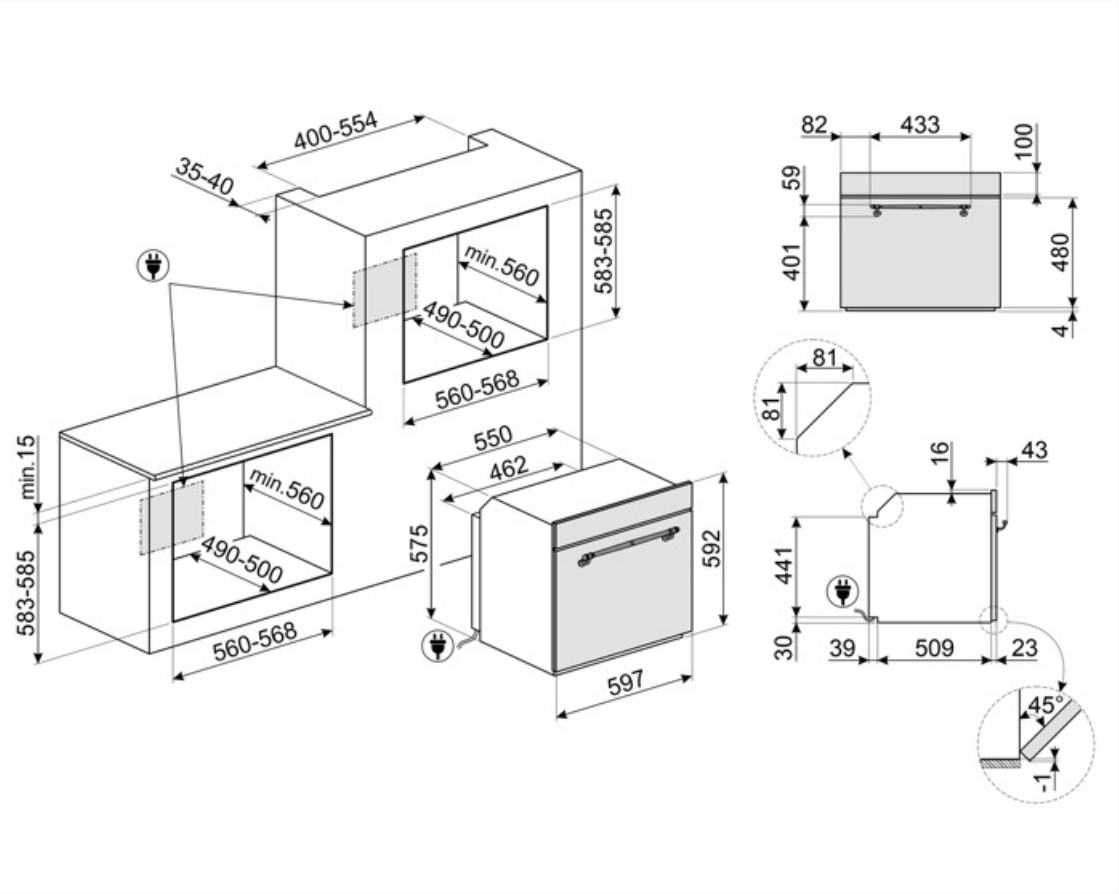
| | |
|---|---|
| **Energy efficiency class** | A |
| **Net volume of the cavity** | 65 l |
| **Energy consumption per cycle in conventional mode** | 1.09 KWh |
| **Consumo de energia em modo convencional** | 3.92 MJ |
| **Consumo de energia na convecção de ar forçado** | 2.81 MJ |
| **Energy consumption per cycle in fan-forced convection** | 0.78 KWh |
| **Number of cavities** | 1 |
| **Energy efficiency index** | 95,1 % |

## Accessories Included

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rack with back and side stop** | 2 | **Catalytic Panels** | No |
| **Enamelled deep tray (40mm)** | 1 | **Pizza Accessories** | Refractory stone (round without handles) + cover + shovel |
| **Insert gird** | 1 | **Other** | No |
| **Telescopic Guide rails, total Extraction** | 1 | | |

## Electrical Connection

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Plug** | No | **Nominal power** | 3000 W |
| **Voltage** | 220-240 V | **Frequency (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Current** | 13 A | **Comprimento do cabo de alimentação** | 150 cm |



## Compatible Accessories

**BN620-1**

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640**

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

**GTP**

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

**GTT**

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

**PR3845X**

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

## Alternative products

**SFP750POPZ**

Cream

## Symbols glossary

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Elétrico

Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.