

SFP750AOPZ



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
Pizzaugn	Ja
EAN kod	8017709218966



Estetisk linje

Estetik	Cortina	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Antracit	Dörrtyp	Med panel
Design	Platt	Handtag	Cortina
Delarnas ytbehandling	Antik mässing	Färg på handtag	Antik mässing
Material	Lackad stål	Typ av logotype	Stansad
Typ av glas	Klart	Kontrollvred	Cortina
Färg screentryck	Guld	Färg på kontroller	Antracit

Kommandon

Typ av kontroll	Vred	Antal kontroller	2
-----------------	------	------------------	---

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

Statisk	Ventilerad	Varmluft
Snabb	Eco	Stor grill
Fläkt + grill (stor)	Undervärme	Pizza

Rengöringsfunktioner

Pyrolysis

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering Timer	Fördröjd start och slut på tillagningen Ja	Snabbuppvärmning	Ja
--	--	------------------	----

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	50 °C	Lucka	Kyld dörr
Maximum temperatur	280 °C	Avtagbar lucka	Ja
Antal hyllplan	5	Innerlucka i helglas	Ja
Dubbel fläkt	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	1	Totalt antal glas i luckan	4
Typ av lampa	Halogenlampor	Soft Close	Ja
Effekt lampa	40 W	Kylsystem	Tangential
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Dubbel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt övre värmeelement	1000 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt Grillelement	1700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	331x460x412 mm
Effekt stora grillelementet	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt varmluften	2000 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja		

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.81 MJ
Nettovolym	65 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.78 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Energieffektivitetsindex	95,1 %

Standardtillbehör



Galler med bakre stopp	2	Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
------------------------	---	---------------------------------------	---

Djup emaljerad plåt (40 mm) 1
 Galler till ugnform 1

Pizzatillbehör

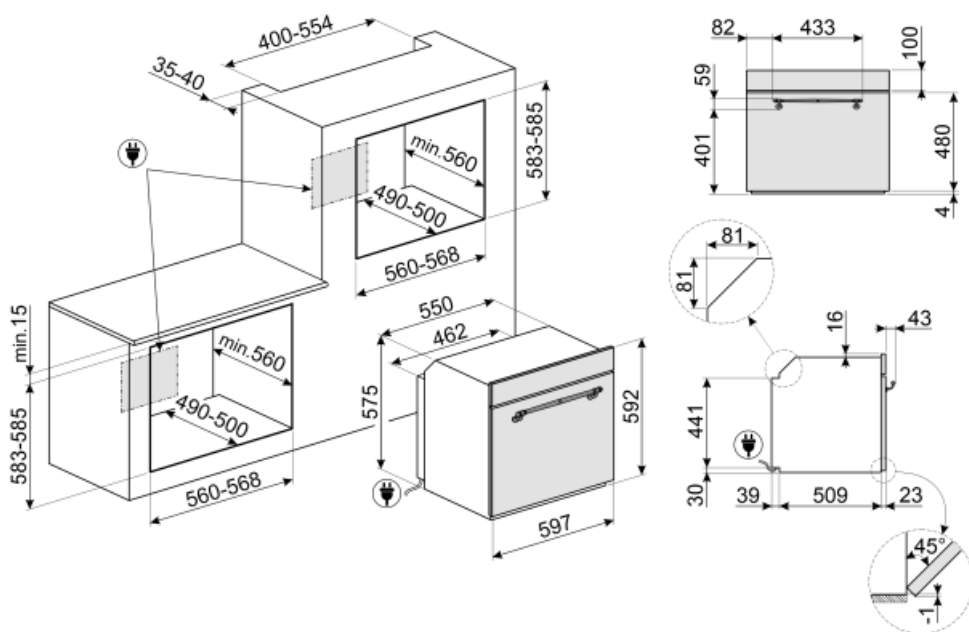
Pizzasten + skydd + spade

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Spänning 13 A
 Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz)
 Sladdens längd

50/60 Hz
 150 cm



Tillbehör ingår ej

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



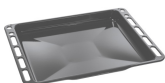
BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat





















Alternative products












SFP750POPZ

Creme

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>4 lager glas i ugnsluckan</p>
 <p>Elektrisk anslutning</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.</p>	 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.</p>	 <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p>
 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>	 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>

-
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Pizzafunktion: Vissa ugnar har en exklusiv "Pizzafunktion" som ger den eldfasta stenen för pizzabakning direktkontakt med det nedre värmeelementet. Detta gör det möjligt att tillaga pizza på bara 3–5 minuter, beroende på fyllningen. Den här funktionen är även perfekt för att laga pajer, ugnsbakad fisk och grönsaker.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
-  Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.