

# SFP750POPZ



|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Catégorie                         | 60 cm             |
| Famille                           | Fours             |
| Alimentation                      | Electrique        |
| Source de chaleur première cavité | Electrique        |
| Mode de cuisson                   | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage              | Pyrolyse          |
| Four à pizza                      | Oui               |
| Code EAN                          | 8017709218980     |



## Esthétique

|                           |                  |                         |                |
|---------------------------|------------------|-------------------------|----------------|
| Esthétique                | Cortina          | Type de sérigraphie     | Symboles       |
| Couleur                   | Crème            | Porte                   | Avec cadre     |
| Design                    | Plat             | Poignée                 | Cortina        |
| Finition des composants   | Laiton antique   | Couleur de la poignée   | Laiton antique |
| Matériau                  | Matériau émaillé | Logo                    | Embouti        |
| Type de verre             | Standard (clair) | Esthétique des manettes | Cortina        |
| Couleur de la sérigraphie | Doré             | Couleur des manettes    | Crème          |

## Commandes

|                   |          |                    |   |
|-------------------|----------|--------------------|---|
| Type de commandes | Manettes | Nombre de manettes | 2 |
|-------------------|----------|--------------------|---|

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9

Fonctions de cuisson traditionnelle

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Statique                |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Chaleur tournante turbo |  ECO             |  Gril fort         |
|  Gril fort ventilé       |  Sole            |  Pizza             |

## Fonctions de nettoyage



## Options



|   |                         |                     |     |
|---|-------------------------|---------------------|-----|
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Préchauffage rapide | Oui |
| Minuteur  | Oui                     |                     |     |

## Technologie



|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| Température minimale                                | 50 °C    | Porte   | Froide           |
| Température maximale                                | 280 °C   | Porte démontable                                      | Oui              |
| Nombre de niveaux de cuisson                        | 5        | Porte intérieure plein verre                          | Oui              |
| Nombre de turbines                                  | 1        | Porte intérieure démontable                           | Oui              |
| Nombre de lampes                                    | 1        | Nombre total de vitres de la porte                    | 4                |
| Type d'éclairage                                    | Halogène | Fermeture douce                                       | Oui              |
| Puissance de l'éclairage                            | 40 W     | Système de refroidissement                            | Tangentiel       |
| Eclairage à l'ouverture de la porte                 | Oui      | Conduit de refroidissement                            | Double           |
| Puissance résistance sole                           | 1200 W   | Réduction de la vitesse du système de refroidissement | Oui              |
| Puissance résistante voûte                          | 1000 W   | Verrouillage porte pendant la pyrolyse                | Oui              |
| Puissance résistance gril                           | 1700 W   | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)                | 331x460x412 mm   |
| Puissance résistance gril fort                      | 2700 W   | Contrôle de température                               | Électronique     |
| Puissance résistance circulaire                     | 2000 W   | Matériau de la cavité                                 | Email Ever Clean |
| Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui      |   |                  |

## Performance / Etiquette Energétique



|  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| Classe d'efficacité énergétique                | A        | Consommation d'énergie en convection forcée | 2.81 MJ  |
| Volume net                                     | 65 l     | Consommation d'énergie en convection forcée | 0.78 kWh |
| Consommation d'énergie en convection naturelle | 1.09 kWh | Nombre de cavités                           | 1        |

Consommation  
d'énergie en mode  
conventionnel

3.92 MJ

Indice d'efficacité  
énergétique

95,1 %

## Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 2  
Lèchefrite émaillé  
profond (40 mm) 1  
Grille intégrée au  
lèchefrite 1

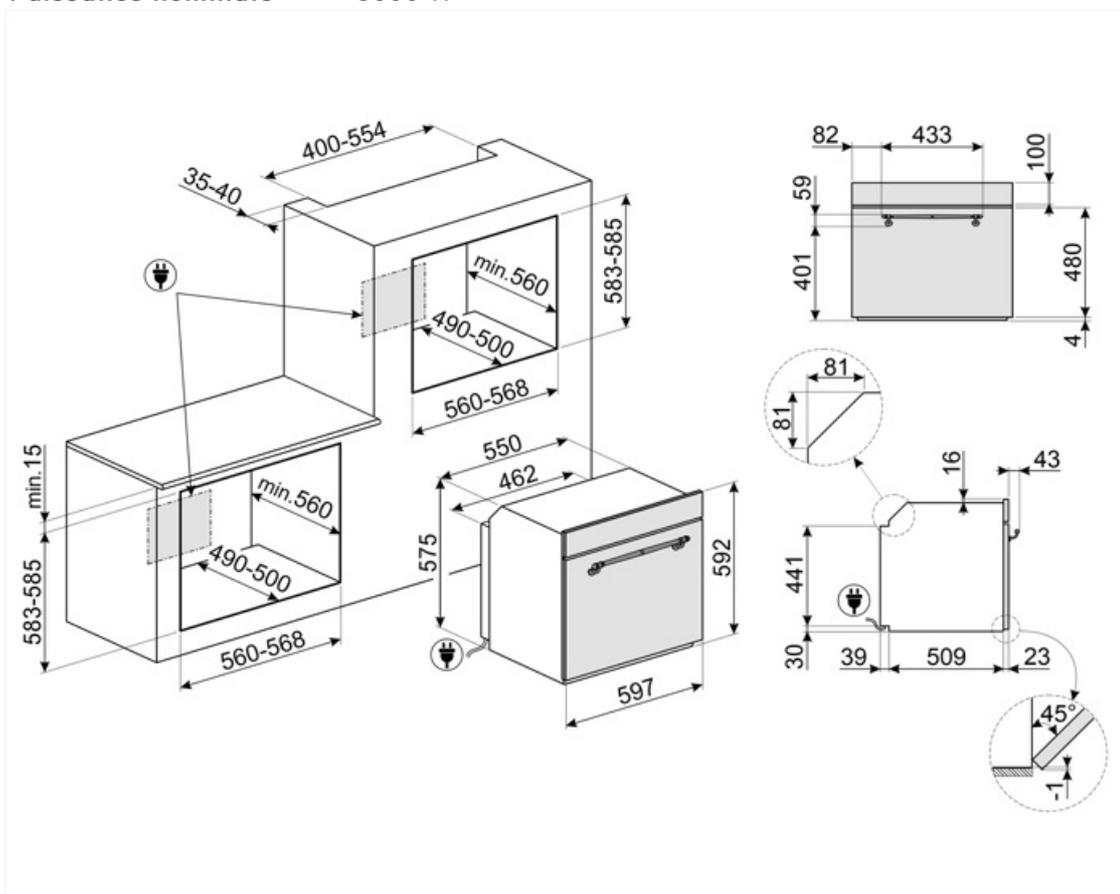
Kit rails télescopiques à  
sortie totale 1

Accessoires à pizza Pierre réfractaire +  
couvercle + spatule à pizza

## Raccordement électrique

Tension 220-240 V  
Intensité 13 A  
Puissance nominale 3000 W

Fréquence 50/60 Hz  
Longueur du câble  
d'alimentation 150 cm



## Accessoires Compatibles

### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



---

## Alternative products

---



**SFP750AOPZ**

Anthracite

## Symbols glossary

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Electrique
-  Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

-  **Gril fort** : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Fonction pizza** : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  **Porte intérieur plein verre** : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes** : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Système préparation pizza** : Dans différents fours Smeg, le système exclusif Pizza comprend une pierre réfractaire spéciale qui, en contact direct avec l'élément chauffant, permet de cuire en seulement 3-4 minutes, 5 si elle est garnie d'une garniture spéciale. La préparation des focaccias, des tartes salées, du poisson et des légumes en papillote est également excellente, car ils ne se dessèchent pas lorsqu'ils sont cuits de cette façon et restent doux et savoureux.
-  **5 niveaux de cuisson** : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Rails télescopiques** : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  **Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé)** : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée)** : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  **Vitre démontable** : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Pyrolyse** : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  **Préchauffage rapide** : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.
-  **Fermeture douce** : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  **Contrôle électronique température**: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.