

SFP750POPZ



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
Pizzaovn	Ja
EAN-kode	8017709218980



Estetisk linje

Estetikk	Cortina	Type silketrykk	Symboler
Farge	Creme	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	Creme

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
-----------------------------------	---------------------------------	---

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 sprekkekanaler 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.
-  **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.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **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.
-  **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.
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **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, pudding.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.