

SFP750POPZ



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
Pizzaugn	Ja
EAN kod	8017709218980



Estetisk linje

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










Kommandon

Typ av kontroll	Vred	Färg på kontroller	Creme
Antal kontroller	2	Färg på knappar	Mässing
Kontrollvred	Cortina		

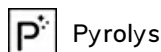
Program/funktioner

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

Maximum temperatur 280 °C

Antal hyllplan 5

Typ av ugnsstegar Ramar i metall

Dubbel fläkt 1

Antal lampor 2

Typ av lampa Halogenlampor

Effekt lampa 40 W

Lampan tänds när
luckan öppnas Ja

Effekt nedre
värmeelement 1200 W

Effekt övre
värmeelement 1000 W

Effekt Grillelement 1700 W

Effekt stora
grillelementet 2700 W

Effekt varmluftelement 2000 W

Värmeelementena slås
av vid lucköppning Ja

Lucka Kyld dörr

Avtagbar lucka Ja

Innerlucka i helglas Ja

Avtagbar innerlucka Ja

Totalt antal glas i
luckan 4

Soft Close Ja

Skyddstermostat Ja

Kylsystem Tangential

Kylkanal Dubbel

Hastighetssänkning
kylsystem Ja

Ugnen är låst under
pyrolytisk rengöring Ja

Nettomått på ugnens
insida (HxBxD) 331x460x412 mm

Temperaturkontroll Elektronisk

Material ugnsutrymme Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass A

Nettovolym 65 l

Energiförbrukning per
cykel i traditionellt läge 1.09 kWh

Energiförbrukning i
traditionellt läge 3.92 MJ

Energiförbrukning i
konvektionsläge 2.81 MJ

Energiförbrukning i
fläktforcerat
konvektionsläge 0.78 kWh

Antal ugnar 1

Energieffektivitetsindex 95,1 %

Standardtillbehör



Galler till ugnform 1
 Teleskopiska skenor,
 fullt utdragbara 1
 Galler med bakre stopp 2

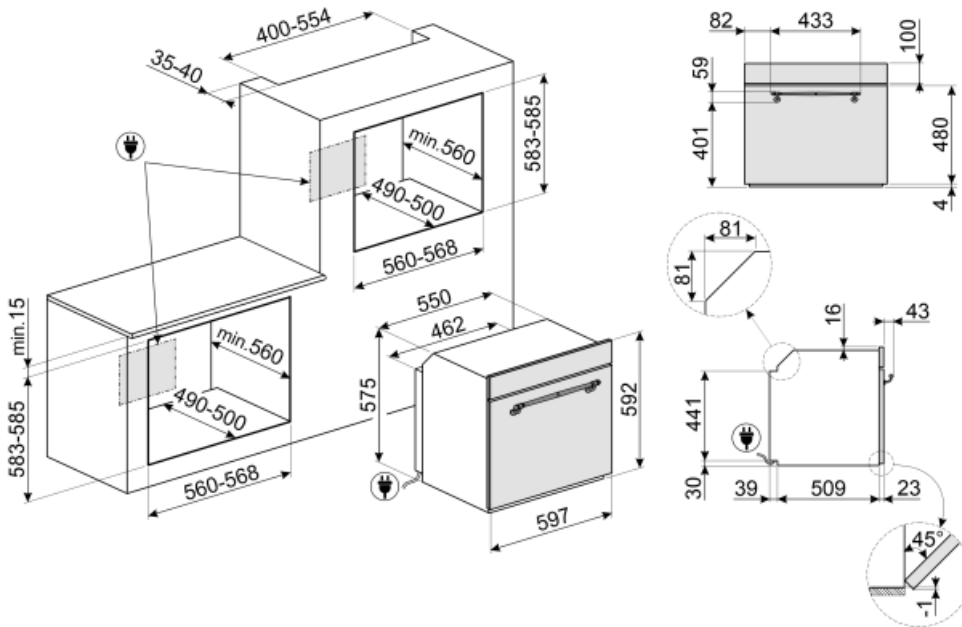
Djup emaljerad plåt (40 mm)

Pizzatillbehör Pizzasten + skydd + spade

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Spänning 13 A
 Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Sladdens längd 115 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.



GTT

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



PR3845X

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



GT1P-2

Delvis teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och +28,5 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.






























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.



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>

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |  <p>Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.</p> |
|  <p>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, ugsbakad fisk och grönsaker.</p> |  <p>Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.</p> |
|  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.</p> |  <p>Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.</p> |
|  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> | |