

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	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Creme	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	Creme

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

 Pyrolys
--

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
Dubbel fläkt 1
Antal lampor 1
Typ av lampa Halogenlampor
Effekt lampor 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
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 med bakre stopp 2

Teleskopiska skenor, fullt utdragbara 1

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

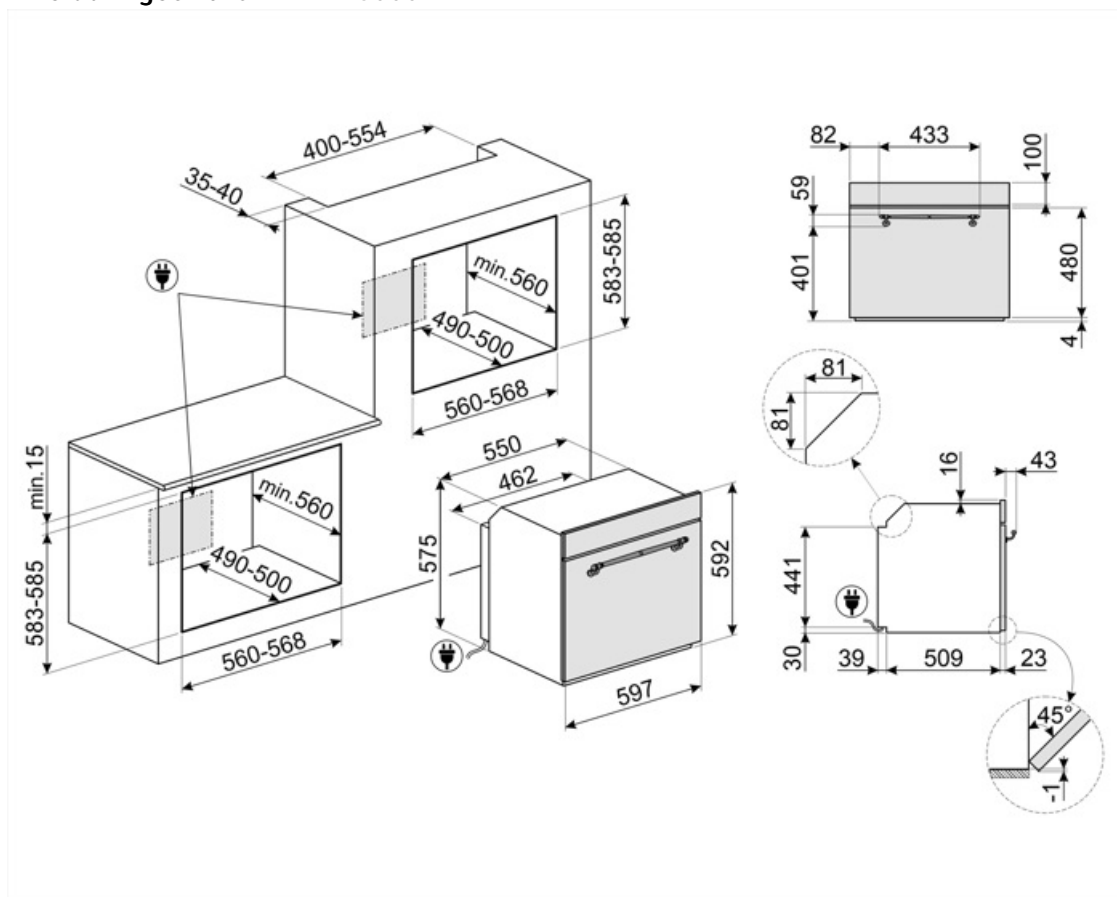
Pizzatillbehör

Pizzasten + skydd + spade

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
Spänning 13 A
Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Sladdens längd 150 cm



Kompatibela Tillbehör



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.



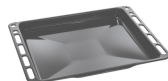
GTP

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



PR3845X

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



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.



GTT

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

Alternative products



SFP750AOPZ

Antracit

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		4 lager glas i ugnsluckan
	Elektrisk anslutning		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	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.		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
	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.		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.
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	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.		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.
	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.		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.
	Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.		Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

	Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.		Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra 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.		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 %.
	Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.		Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
	Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.		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.
	Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.		Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.