SFP750AOPZ

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709218966

Ästhetik

Ästhetik	Cortina	**Farbe des Dekors**	Gold
Farbe	Anthrazit	**Art des Dekors**	Symbole
Design	Flach	**Gerätetür**	Mit Zierblende
Verzierung der Komponenten	Messing-Antik	**Türgriff**	Cortina
Material	Lackiert	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Messing-Antik
Glasart	Klarglas	**Markenlogo**	Geprägt

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Creme
Anzahl der Bedienknebel	2	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Brass
Bedienknebel	Cortina		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	9

Garfunktionen

- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Heißluft
- Turbo-Heißluft
- ECO
- Großflächengrill
- Großflächengrill + Umluft
- Unterhitze
- Pizza

Reinigungsprogramm

Pyrolyse

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Schnell-Vorheizung**	Ja
Minutenzähler	Ja		

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	50 °C	**Gerätetür**	Cool door
Temperatur max.	280 °C	**Abnehmbare Gerätetür**	Ja
Anzahl der Garebenen	5	**Vollglasinnentür**	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	**Anzahl aller Türverglasungen**	4
Anzahl der Beleuchtungen	2	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
		Kaminabzugssystem	Doppelt
Beleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	331x460x412 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	**Material des Garraumes**	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja		

Technische Daten / Energielabel

Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2.81 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.78 KWh
		Anzahl der Garräume	1

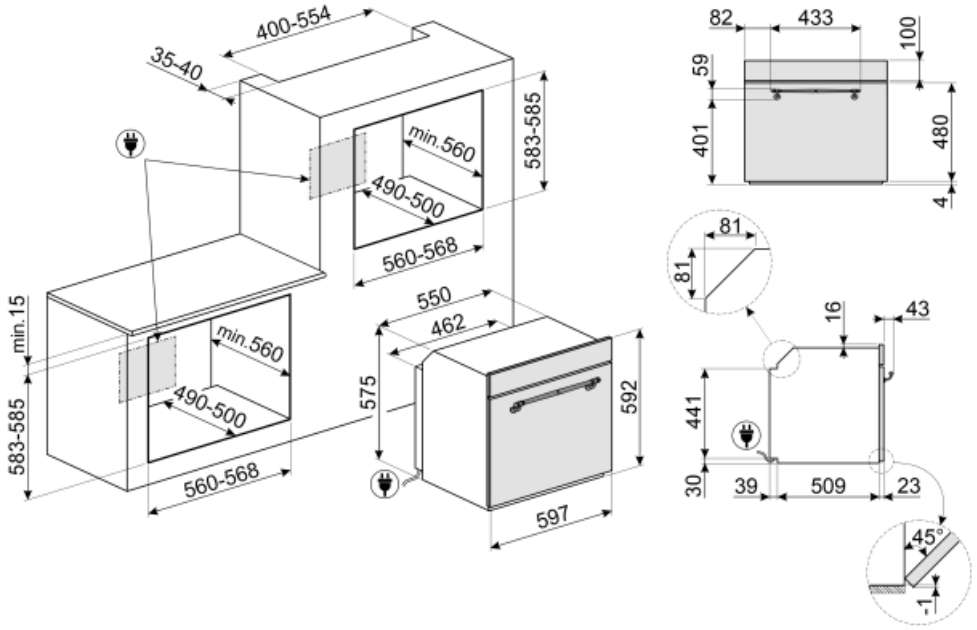
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh	**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)**	95.1 %
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ		

Serienzubehör

Auflagerost für Fettpfanne	1	**Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)**	1
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1	**Pizza-Zubehör**	Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge des Netzkabels**	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.

BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

Symbols glossary (TT)

A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Elektro-Anschluss

Fresh touch: Die meisten Backöfen von Smeg verfügen über eine "Cool Door". Dank der Kombination aus Kühlgebläse und internen wärmereflektierenden Glasscheiben in der Backofentür wird die Außentemperatur unter 50° C gehalten. Dieses System bietet nicht nur Sicherheit, sondern schützt auch die Seiten des Möbels vor Überhitzung durch den Backofen.

Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal, für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.

Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig.

Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.

Pizza-Funktion: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.

Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.

Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.

Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.

ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum zu geben.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.

Pizza function: Some ovens have an exclusive "Pizza" function which provides direct contact of the refractory stone for cooking pizza with low heating element. This allows cooking pizza in just 3 - 5 minutes, depending on the filling. This function is also ideal for cooking pies, baked fish and vegetables.

Schnellvorheizen: vor dem Garen findet eine Vorheizphase statt, die es dem Garraum ermöglicht, die eingestellte Temperatur zu erreichen. Diese Option verkürzt die Garzeit um bis zu 50 %.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.