

## SFP750POPZ Neuheit

### cortina

Einbaubackofen, 60cm, Creme, Messing Antik-Design,  
Pyrolyse, Multifunktion, Drehspeiss, Pizzafunktion,  
Turbo-Heissluft, Soft Close, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709218980

Cortina Design

Gerätefront in Creme

Bedienknebel/Türreling im Messing Antik-Design

Analoge Programmuhr

9 Beheizungsarten, 1 Pyrolyse Reinigungsfunktion

#### BACKOFEN MULTIFUNKTION:

ECO Backfunktion (Reduzierung des Energieverbrauches)

TURBO-HEISSLUFT

Schnellaufheizung

Pyrolyse Reinigungsfunktion

Keramik-Katalysator zur Geruchsneutralisierung

Elektronische Steuerung

Programmdauer für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 280°C

Backofenvolumen netto: 65 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

Barbecue Drehspeißset

2 Halogenbeleuchtungen (2x 40W)

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Backofentür mit SOFT CLOSE Komfort-Schließsystem

#### SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation nach Öffnung der Backofentür

4-fache Thermoverglasung "Cool door"

#### SERIENZUBEHÖR:

2 Teleskop - Vollauszüge, 2 Ebenen

2 Backbleche H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Auflagerost

1 Drehspeißset

1 Pizzastein mit Abdeckplatte

1 Pizzaschieber

#### TECHNISCHE DATEN:

EI. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

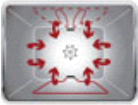
Spannung/Frequenz: 220-240V/50/60Hz ~ 1N







## Beheizungsarten



### ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



### Pizzafunktion:

Die "Pizza" Funktion braucht für eine knusprige und wohlschmeckende Pizza nur wenige Minuten. Die Heißluft kombiniert mit dem Grill und der speziellen Pizzasteinheizung gewährt ein gleichmäßiges Backen auf dem Stein nicht nur von Pizzen sondern auch für aufwendigere Rezepte, wie Plätzchen, Quiche oder Obstkuchen.



### Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



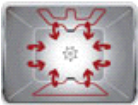
### Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze hinzugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



### Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



### Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

### Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können innenliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.



### Drehspieß mit Normalgrill:

Drehspieß mit Normalgrill

---

## Ausstattungsmerkmale

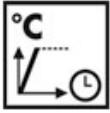
---



### Garen auf 5 Backebenen möglich:

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.

---



### Schnellaufheizen:

Die Option Schnellaufheizen ermöglicht eine minutenschnelle Aufheizung, die gerade dann von Vorteil ist, wenn es einmal schnell gehen muss.

---



### Beleuchtung(en):

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

---



### Herausnehmbare Scheiben:

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

---



### Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

---



### 4-fache Thermoverglasung:

4-fache Thermoverglasung

---



### Türkühlung:

Dank der Kombination aus ventilierter Türkühlung und 4-fach Wärmereflektierender Thermoverglasung, liegt die Außentemperatur der Gerätefront im Pyrolysebetrieb bei max. 40°C.

---



### Vollglas-Innentür:

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

---

