

SFP611MOS



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709286460



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sølv	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea
Materiale	Glass	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Stopsol	Logo	Silketrykk
Farge på silketrykk	Hvit	Kontroll brytere	Linea

Kontroller

Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	9
Automatiske programmer	20
Oppskrifter tilpasses	No
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Andre funksjoner



Opptining etter tid



Opptining etter vekt



Heving



Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner



Pyrolyse



Økopiolyse

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg

Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt

Andre muligheter

Varmholdingsfunksjon, Eco lys

Timer

Ja

Demomodus

Ja

Tidsur

1

Rask forvarming

Ja

Kontroller med barnelås

Ja

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur

30 °C

Dør åpning type

Standard åpning

Høyeste temperatur

280 °C

Dør

Kjøledør

Antall hyller

5

Avtakbar dør

Ja

Antall lamper

2

Innerdør i helglass

Ja

Type lampe

Halogen

Avtakbar innerdør

Ja

bruker utskiftbare lys

Ja

Antall glass i ovnsdøren

4

Lett effekt

40 W

Mykt lukkende hengsler

Ja

Lys når døren åpnes

Ja

Kjølesystem

Tangential

Sirkulerende

1200 W

Kjøledyse

Dobbelt

varmeelement - Strøm

1000 W

Hastighetsreduksjon

Ja

Øvre varmeelement - Strøm

1700 W

kjølesystem

Ja

Grillelement - styrke

2700 W

Døren er låst under

Ja

Stor grill - effekt

2000 W

pyrolytisk rens

Sirkulerende

2000 W

Nettomål for ovnsrom (H x B x D)

360x460x425 mm

varmeelement - effekt

Ja

Temperaturkontroll

Elektronisk

Oppvarming suspendert når døren åpnes

Ja

Materiale ovnsrom

Ever clean-emaile

Kapasitets-/energietikett



Energi

A+

effektivitetsklasse

Nettovolum for ovnsrom

70 l

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon

2.45 MJ

Energiforbruk per syklus i viftemodus

0.68 kWh

Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom

1.09 KWh

Energiforbruk i konvensjonelt modus

3.92 MJ

Antall ovnsrom

1

Energi effektivitetsindeks

81 %

Standardtilbehør



Rist med bakre stopp 1

Rist med bakre stopp 1

Emaljert brett (40 mm) 1

Ristinnsats for brett 1

Brett i glass 1

Fullt uttrekkbar teleskopskinne 1

Elektrisk tilkobling

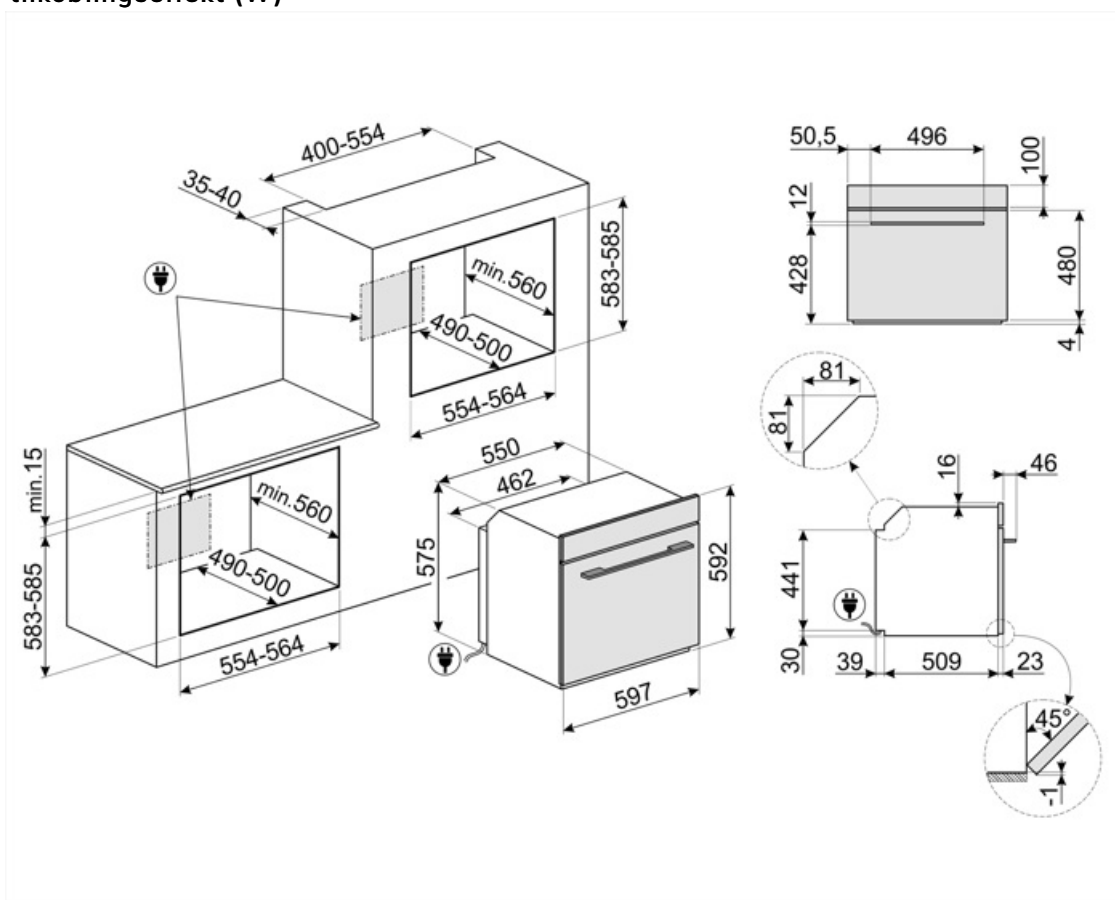
Spenning 220-240 V

Nåværende 13 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz

Lengde på ledning 115 cm

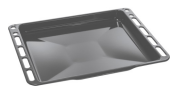


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

****Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)**** Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



GTT

****Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)**** Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner

Symbols glossary

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.		Elektrisk
	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		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.
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		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.
	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.		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.



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 en jevn brukning av retten.



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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.



Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden



SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.



Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



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, puddinger.



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.



Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



KEEP_WARM_72dpi



PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnens varmes opp til en temperatur nærmere 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.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



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.



Teleskopskiner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i
ovnen oppgitt i liter.