

SFP614NFR



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709285517



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea
Materiale	Glass	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Clear1	Logo	Silketrykk
Farge på silketrykk	Grå		

Kontroller



Displayteknologi	TFT	Antall visningsspråk	11
Kontrollinnstilling	Trykkontroller	Visningsspråk	Français (FR)

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Automatiske programmer	50
Oppskrifter tilpasses	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling	

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse	 Økopiolyse
---	--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Andre muligheter	SmartCooking-system, Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Toner
Timer	Ja	Smart komfyr	Ja
Tidsur	1	Demomodus	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Rask forvarming	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 varmeelement - Strøm	1200 W	Kjøledyse	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Stor grill - effekt	2700 W		

Sirkulerende
varmeelement - effekt 2000 W
Oppvarming suspendert
når døren åpnes ja

Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360x460x425 mm
Temperaturkontroll Elektronisk
Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



Energi
effektivitetsklasse A+
Nettovolum for ovnsrom 70 l
Energiforbruket per
syklus på konvensjonelt
vis, andre hulrom 1.09 kWh
Energiforbruk i
konvensjonelt modus 3.92 MJ

Energiforbruk tvungen
luftkonveksjon 2.45 MJ
Energiforbruk per syklus
i viftmodus 0.68 kWh
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 120 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

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



PALPZ

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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

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



































PR3845X









Fleksikkert 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.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  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.
-  EASYGUIDE_72dpi
-  Elektrisk
-  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: 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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  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.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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.
-  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.
-  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 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 rensesfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.
-  **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%.
-  **Sirkulær + grill:** Vifte med overvarme eller grill: Likner vifte med overvarme, men legger til økt stekehastighet, ideell for retter med en sprø stekeskorpe. Når den brukes sammen med grillen vil maten brunes fortere.
-  **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:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen 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.
-  **Platestativvarming:** Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  **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.

-
- | | |
|--|--|
|  Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer. |  Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten. |
|  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille. |  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen. |
|  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. |  Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk. |
|  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |