

SFP614NFR



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709285517



Design

Esthetiek	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Chroom
Type glas	Clear1	Logo	Geëts
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening

			
Display technologie	TFT	Aantal weergaven talen	11
Regeling bediening	Touch control	Weergave taal	Français (FR)

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	50
Personaliseerbare recepten	10

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Circulaire + grill	 Base
		

Luchtcirculatie (met onderwarmte)

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Bordenwarmfunctie	 Sabbath	

Schoonmaak functie

 Pyrolyse	 Pyrolyse eco
--	---

Opties



Opties tijdprogrammering

Timer	Ja
Timer	1
Kinderbeveiliging	Ja

Automatische in- en uitschakeling

Ja
1
Ja

Overige opties

SmartCooking systeem, Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Tonen	
Smart cooking	Ja
Showroom demo optie	Ja
Snelle voorverwarming	Ja

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	280 °C
Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	1
Aantal lampen	2
Soort verlichting	Halogeen
Lamp vervangbaar	Ja
Vermogen lamp	40 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja

Deur openen	Standaard opening
Deur	Koud
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	4
Soft Close systeem	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Dubbel

Onderwarmte - vermogen	1200 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Circulatie - vermogen	2000 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja		

Prestaties / energielabel

			
Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

Meegeleverde accessoires

			
Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	1	Glazen ovenplaat	1
Vangschal (40 mm)	1	Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	120 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		

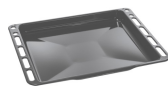


Compatibele Accessoires



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.
Afdekstrip voor meubels in
kolominstallatie van meer ovens

Symbols glossary

	Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd		A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald		Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.
	EASYGUIDE		Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
	Electric		Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
	Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.		Circulaire + grill: Circulaire with upper element or grill: Similar to fan with upper element with the added cooking speed of circulaire, ideal for dishes with a crispy topping. When used with the grill the food will brown more quickly.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



Pyrolytic: The Eco pyrolytic cleaning function can be selected when the oven has a lighter build up of dirt. This function has a maximum duration of 1.5 hours.



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



KEEP_WARM_72dpi



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de oven deur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



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



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.



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