

SFP805AO



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709184292



Æstetik

Æstetik	Colonial	Type af silketryk	Symboler
Farve	Antracit	Låge	Med paneler
Design	Flad	Håndtag	Colonial
Finish for dele	Poleret messing	Håndtag farve	Antik messing
Materiale	Lakeret materiale	Logo	Silketryk
Glastype	Clear1	Betjeningsknapper	Colonial
Farve silketryk	Guld	Betjening farve	Messing

Betjeneringer

Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper	Ant. knapper	2
-------------------------	-------------------	--------------	---

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	7
Opskrifter, der kan tilpasses	No
Traditionelle madlavningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)		

Rengøringsfunktioner



Valgmuligheder



Timerindstillinger

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Hurtig genopvarmning Ja

Minutur

Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur 50 °C
Maksimal temperatur 280 °C
Antal hylder 5
Antal lamper 1
Type af lamper Halogen
Lys effekt 40 W
Lys, når lågen åbnes Ja
Nedre varmelegeme - effekt 1200 W
Øvre varmelegeme - effekt 1000 W
Grillelement - effekt 1700 W
Stor grill – effekt 2700 W
Rundt varmelegeme - effekt 2000 W
Opvarmningen Ja
suspenderes, når lågen
åbnes

Låge Køl
Aftagelig låge Ja
Inderlåge i fuldt glas Ja
Aftagelige indvendig
låge Ja
Samlet antal lågeglas 4
Soft close-hængsler Ja
Kølesystem Tangentiel
Kølekanal Dobbelt
Hastighedsreduktion
kølesystem Ja
Låge låst under
pyrolyse Ja
Nettodimensioner for
indvendigt rum (HxBxD) 360x460x425 mm
Temperaturstyring Elektronisk
Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A
Rummets nettorumfang 70 l
Energiforbrug pr. cyklus
i konventionel tilstand 1.09 KWh
Energiforbrug i
konventionel tilstand 3.92 MJ

Energiforbrug i tvunget
konvektion, første rum 2.88 MJ
Energiforbrug per cyklus
i ventilator-tvungen
konvektion 0.80 KWh
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 95.2 %

Medfølgende tilbehør



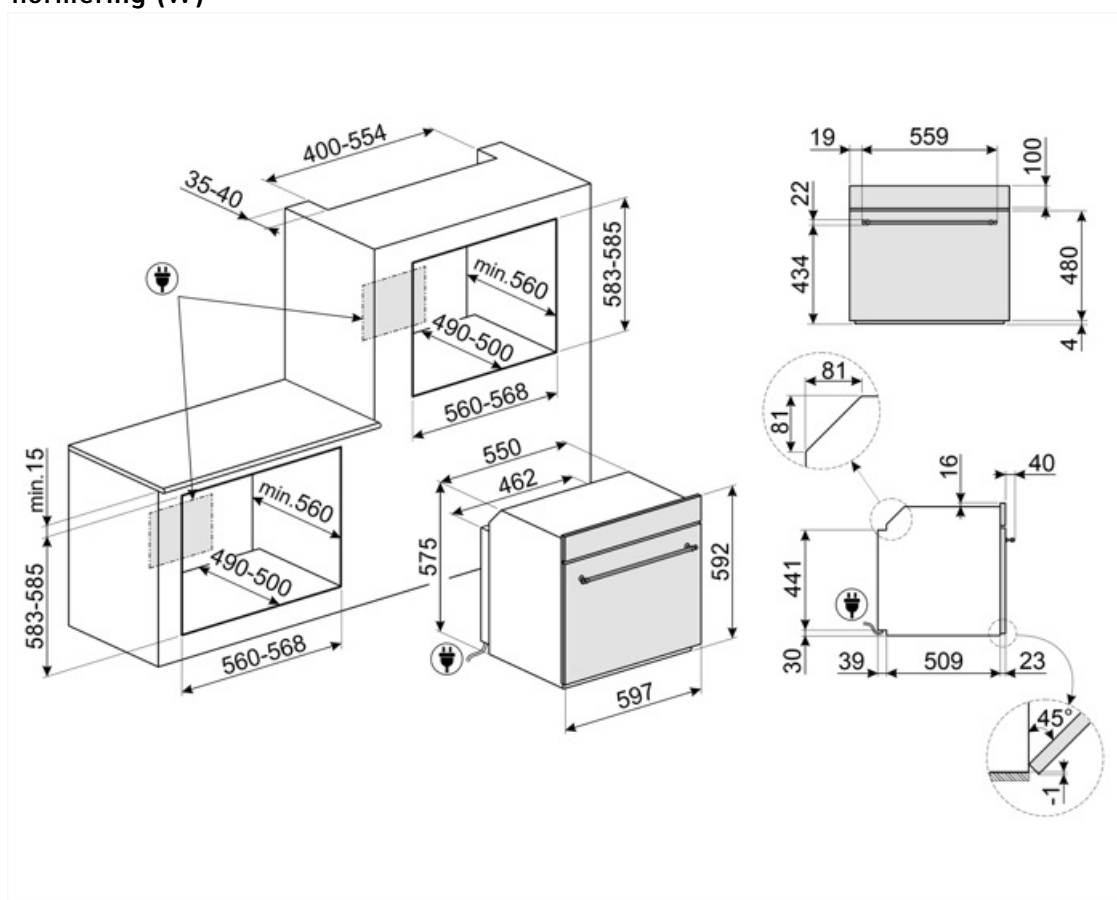
Rist med bag- og
sideshow 2
Emaljeret dyb bakke (40 1
mm)

Ristindsats til bakke 1
Teleskopskinne, delvist 1
udtræk

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Nuværende 13 A
Elektrisk tilslutning,
normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 150 cm

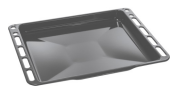


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm



PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til
møbler ved søjleinstallation af flere
ovne

Alternative products



SFP805PO

Crema

Symbols glossary

	Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
	Elektrisk		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
	ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet		Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
	Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.		Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

- | | | | |
|--|---|--|---|
|  | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  | Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |
|  | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |  | PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen. |
|  | Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%. |  | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |
|  | Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille. |  | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen. |
|  | Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. | | |