SFP805AO

Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709184292

Estetisk linje

Estetikk	Colonial	**Type silketrykk**	Symboler
Farge	Antrasitt	**Dør**	Med panel
Design	Flat	**Håndtak**	Colonial
Overflate kompomenter	Messing	**Håndtak farge**	Antikk messing
Materiale	Lakkert stål	**Logo**	Silketrykk
Glass Type	Clear1	**Kontroll brytere**	Colonial
Farge på silketrykk	Gull	**kontroller farge**	Messing

Kontroller

Kontrollinnstilling	Kontroll brytere	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 7

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)

Rengjøringsfunksjoner

- Pyrolyse

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**Rask forvarming**	Ja
Timer	Ja		

Tekniske egenskaper

Laveste temperatur	50 °C	**Dør**	Kjøledør
Høyeste temperatur	280 °C	**Avtakbar dør**	Ja
Antall hyller	5	**Innerdør i helglass**	Ja
Antall lamper	1	**Avtakbar innerdør**	Ja
Type lampe	Halogen	**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	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	360x460x425 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett

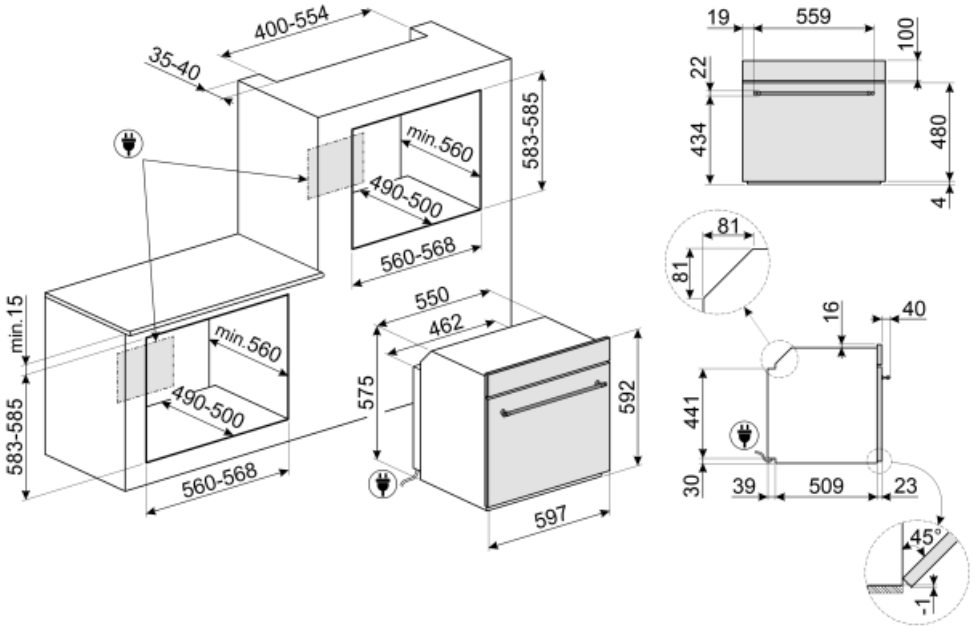
Energi effektivitetsklasse	A	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2.88 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0.80 KWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 KWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	95,2 %

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Ristinnsats for brett**	1
Emaljert brett (40 mm)	1	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	13 A	**Lengde på ledning**	150 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		



Not included accessories

GTP

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

PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.

PALPZ

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

BN640

Emaljert brett, 40mm dypt

PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt

GTT

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

Alternative products

SFP805PO

Creme

Symbols glossary (TT)

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.

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.

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.

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 overfate som er enkel å holde ren.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Firedobbel glassdør: Antall glassdører.

Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking

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.

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 bruking 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.

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

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, sufflé, puddinger.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 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.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Teleskopskinner: 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.