

SFP805PO



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709184285



Æstetik

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

Betjeninger

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



Kapacitet (liter)

70 l

Låge

Køl

Min. temperatur

50 °C

Aftagelig låge

Ja

Maksimal temperatur

280 °C

Inderlåge i fuldt glas

Ja

Antal hylder

5

Aftagelige indvendig
låge

Ja

Antal lamper

1

Samlet antal lågeglas

4

Type af lamper

Halogen

Soft close-hængsler

Ja

Lys effekt

40 W

Kølesystem

Tangentiel

Lys, når lågen åbnes

Ja

Kølekanal

Dobbelt

Nedre varmelegeme -
effekt

1200 W

Hastighedsreduktion
kølesystem

Ja

Øvre varmelegeme -
effekt

1000 W

Låge låst under
pyrolyse

Ja

Grillelement - effekt

1700 W

Nettodimensioner for
indvendigt rum (HxBxD)

360x460x425 mm

Stor grill - effekt

2700 W

Temperaturstyring

Elektronisk

Rundt varmelegeme -
effekt

2000 W

Ovnrums materiale

Ever Clean-emalje

Opvarmningen

Ja

suspenderes, når lågen
åbnes

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A

Energiforbrug i tvunget
konvektion, første rum

2,88 MJ

Rummets nettorumfang

70 l

Energiforbrug per cyklus
i ventilator-tvungen

0,80 kWh

Energiforbrug pr. cyklus
i konventionel tilstand

1,09 kWh

Energiforbrug i
konventionel tilstand

3,92 MJ

Antal rum

1

Energiforbrug i
konventionel tilstand

Energieffektivitetsindeks

95,2 %

Medfølgende tilbehør



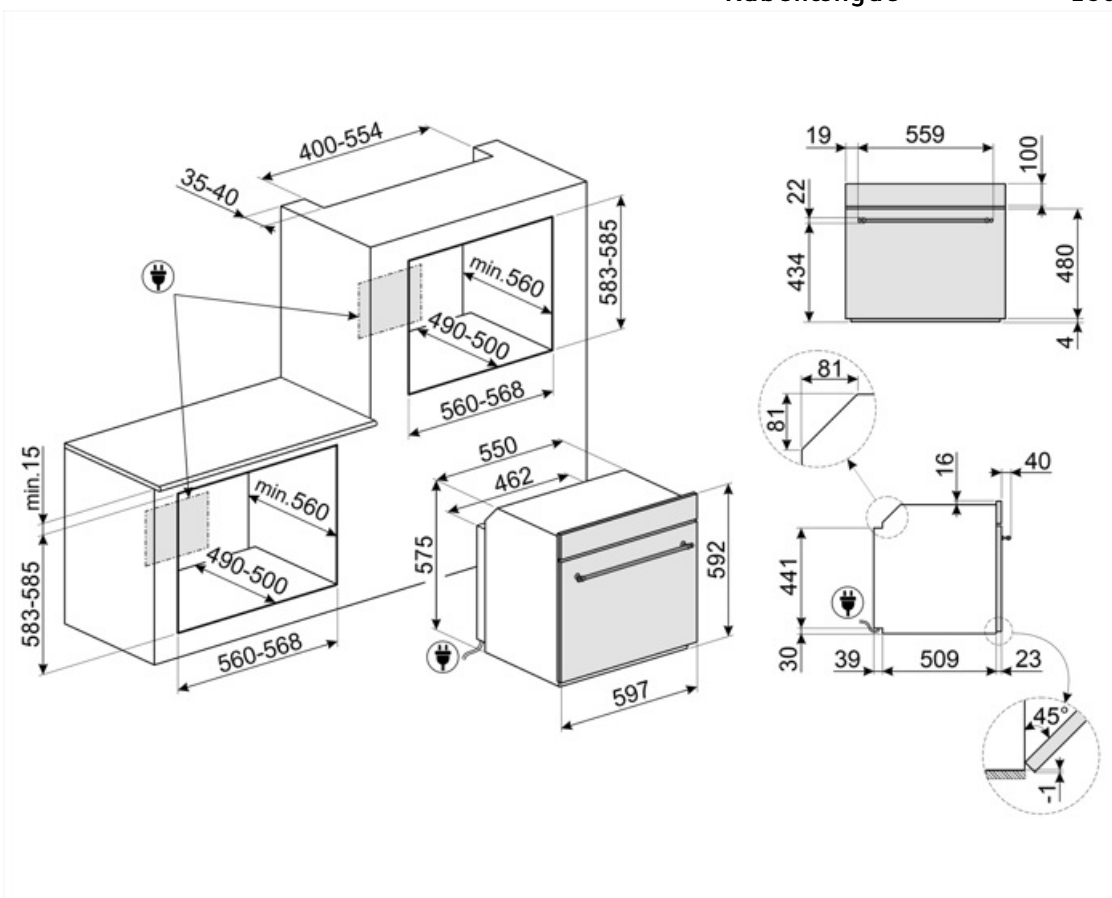
Rist med bag- og
sideshow 2
Emaljeret dyb bakke (40 1
mm)

Ristindsats til bakke 1
Teleskopskinne, delvist 1
udtræk

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Stik Nej
Nuværende 13 A

Elektrisk tilslutning, 3000 W
normering (W)
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP

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



PALPZ

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



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

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


























PR3845X

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



Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende 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.
-  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.
-  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
-  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.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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
-  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.
-  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.
-  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 bruning til retter.
-  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.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde 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%.
-  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.
-  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.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  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.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.