

SFP485X

elementi

Multifunctionele oven 60 cm v.v. pyrolyse
Roestvrijstaal
Energieklasse A

EAN13: 8017709174934

8 functies

2 pyrolyse functies

Turbohitte

Elektronische programmeerklok met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

ECO-Logic (Beperkt energieverbruik) optie (2,3 kW)

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Geforceerde mantelkoeling

Grill: 1,80 kW

5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, viervoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

Automatische uitschakeling verwarmingselement / ventilator bij openen deur

Netto inhoud: 70 liter

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,85 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,05 kWh

Aansluitwaarde: 3,00 kW

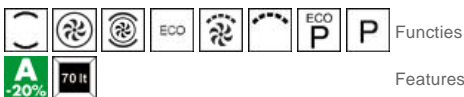
Inclusief:

1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

1 ovenrooster



Functies



Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar



Functies



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

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).



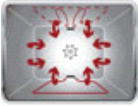
Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



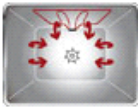
Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratinieren etc.

Pyrolyse:

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 ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert. Deze functie moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



Pyrolyse:

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 ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Features



A-20%:

Diverse modellen uit het assortiment van Smeg zijn ontworpen om het energieverbruik tot wel 20% t.o.v. klasse A te reduceren.



Oveninhoud 70 liter:

De 90 cm brede inbouw oven van Smeg heeft een netto inhoud van 70 liter, voor optimaal gebruiksgemak.

