

# SFP64MOX




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709286446



## Esthetiek

Esthetiek	Selezione	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	RVS	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Vingervlekvrij	Deur	Met paneel
Design	Plat	Handgreep	Elementi/ Selezione
Materiaal	RVS	Kleur handgreep	Squadrata
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Logo	Rvs look
Type glas	Zwart		In reliëf

## Bediening

			
Naam display	CompactScreen	Aantal bedieningsknoppen	2
Display technologie	LCD	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Kleur knoppen	Rvs look

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
---------------------	----

## Traditionele kookfuncties

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

## Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Rijsfunctie	 Sabbath
--	---	---

## Schoonmaak functie

 Pyrolyse
---

## Opties



<b>Opties</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Overige opties</b>	Warmhoudfunctie
tijdprogrammering	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

## Technische specificaties



<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Deur</b>	Koud
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Uitneembare oven deur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Totaal aantal ruiten</b>	4
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Deurblokkering tijdens pyrolyse</b>	Ja
<b>Grill - vermogen</b>	1800 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	360x460x425 mm
<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch
<b>Automatische uitschakeling verhogingselementen bij openen deur</b>	Ja	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

Deur openen

Standaard opening

## Prestaties / energielabel



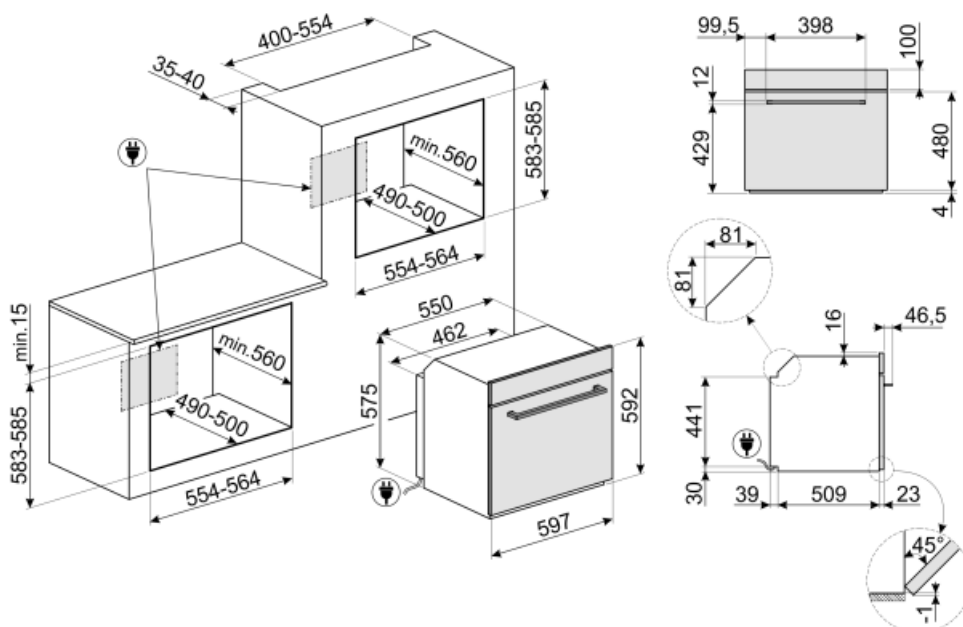
Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 KWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.09 KWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Energie-efficiëntie-index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

## Meegeleverde accessoires

Overrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
----------------------	---	--------------------	---

## Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



## Accessoires niet inbegrepen

---

### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

















### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



## Symbols glossary (TT)

 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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).</p>
 <p>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.</p>	 <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.



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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



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.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



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.



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



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



KEEP\_WARM\_72dpi



verlichting



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.



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%.



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



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.