

SFP6925PPZ

Victoria

Multifunctionele oven v.v. pyrolyse en pizzafunctie 60 cm
Crème
Energieklasse A

EAN13: 8017709204334

15 functies

Pyrolyse functies

20 automatische programma's

Turbohitte

Pizzafunctie

Sabbath functie

Large LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

Warmhoudoptie

Eco Light optie

ECO-Logic optie

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Geforceerde mantelkoeling

Uitneembare bovenplaat

Sterke grill: 2,70 kW

5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, viervoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

2 halogeen lampen

Automatische uitschakeling verwarmingselement/ventilator bij openen deur

Netto inhoud: 65 liter

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,87 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,05 kWh

Aansluitwaarde: 3,00 kW

Inclusief:

Telescopische geleiders (1 niveau, geheel uitschuifbaar)

1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

1 bakplaat (20 mm)

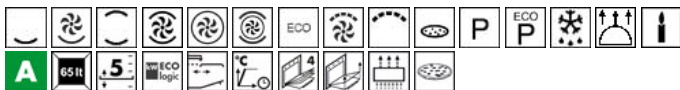
2 ovenroosters

1 pizzasteen + afdekplaat

1 pizzaschep



Functies



Functies

Features

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640


Functies

Onderwarmte:

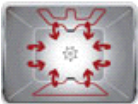
De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.


Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.


Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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).


Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.


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 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.


Pizzafunctie hetelucht-circulatie:

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.

Pyrolyse:

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden

P 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.

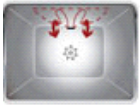
Pyrolyse:

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.



Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.



Rijsfunctie:

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.



Sabbath:

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereid worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Features

Energieklasse A:

A De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.



Oveninhoud 65 liter:

De 60 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 60 tot zelfs 70 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.



5 kookniveaus:

5 kookniveaus (bij een oveninhoud van 68 of 72 liter) garanderen een maximale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.



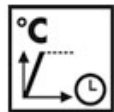
ECO-logic:

De ECO-Logic optie reduceert de aansluitwaarde tot onder 3 kW en stelt zo de gebruiker in staat meerdere apparaten tegelijkertijd op één stroomgroep te gebruiken.



Uitneembare bovenplaat:

De uitneembare bovenplaat is een exclusieve oplossing die het bovenste deel van de binnenkant van de oven beschermt. De bovenplaat kan door het gebruik van de oven vuil bevatten en is gemakkelijk uit de oven te verwijderen om te kunnen worden gereinigd (vaatwasserbestendig).



Snel voorverwarmen:

Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.



Viervoudig glazen ovendeur:

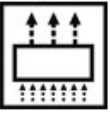
De pyrolyse ovens van Smeg zijn voorzien een viervoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur aanzienlijk gereduceerd (zelfs tijdens het pyrolyse proces), wat bijdraagt aan extra veiligheid.

**Uitneembaar glas:**

Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.

Geforceerde mantelkoeling:

Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.

**Pizzafunctie:**

Enkele ovens van Smeg beschikken over een speciale pizzafunctie; een exclusief systeem brengt de vuurvaste pizzasteen direct in contact brengt met het verwarmingselement onderin de oven, waardoor een pizza in circa 3 à 4 minuten bereid kan worden. De pizzafunctie is niet alleen geschikt voor het bereiden van pizza; ook foccaccia, hartige taarten en zelfs vis en groente kunnen optimaal worden bereid met deze functie.



