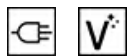


SF855AO



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709171940



Estetisk linje

Estetik	Colonial	Dörrtyp	Helglas
Färg	Antracit	Handtag	Colonial
Design	Rundad	Färg på handtag	Antik mässing
Delarnas ytbehandling	Antik mässing	Typ av logotype	Med screentryck
Material	Lackad stål	Kontrollvred	Colonial
Typ av glas	Klart	Färg på kontroller	Mässing
Färg screentryck	Guld		

Kommandon

Typ av kontroll	Vred	Antal kontroller	2
-----------------	------	------------------	---

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
Traditionella tillagningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (liten)	 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme
 Fläktassisterad undervärme		

Rengöringsfunktioner



Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Automatiskt tillagningsslut	Timer	Ja
----------------------------------	-----------------------------	-------	----

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	50 °C	Effekt varmluftelement	2000 W
Maximum temperatur	250 °C	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Antal hyllplan	5	Lucka	Fresh Touch
Dubbel fläkt	1	Avtagbar lucka	Ja
Antal lampor	2	Innerlucka i helglas	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Avtagbar innerlucka	Ja
Effekt lampa	40 W	Totalt antal glas i luckan	3
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Kylkanal	Dubbel
Effekt övre värmeelement	1000 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt Grillelement	1700 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Effekt stora grillelementet	2700 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.88 MJ
Nettovolym	70 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.80 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.15 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4.14 MJ	Energieffektivitetsindex	95.2 %

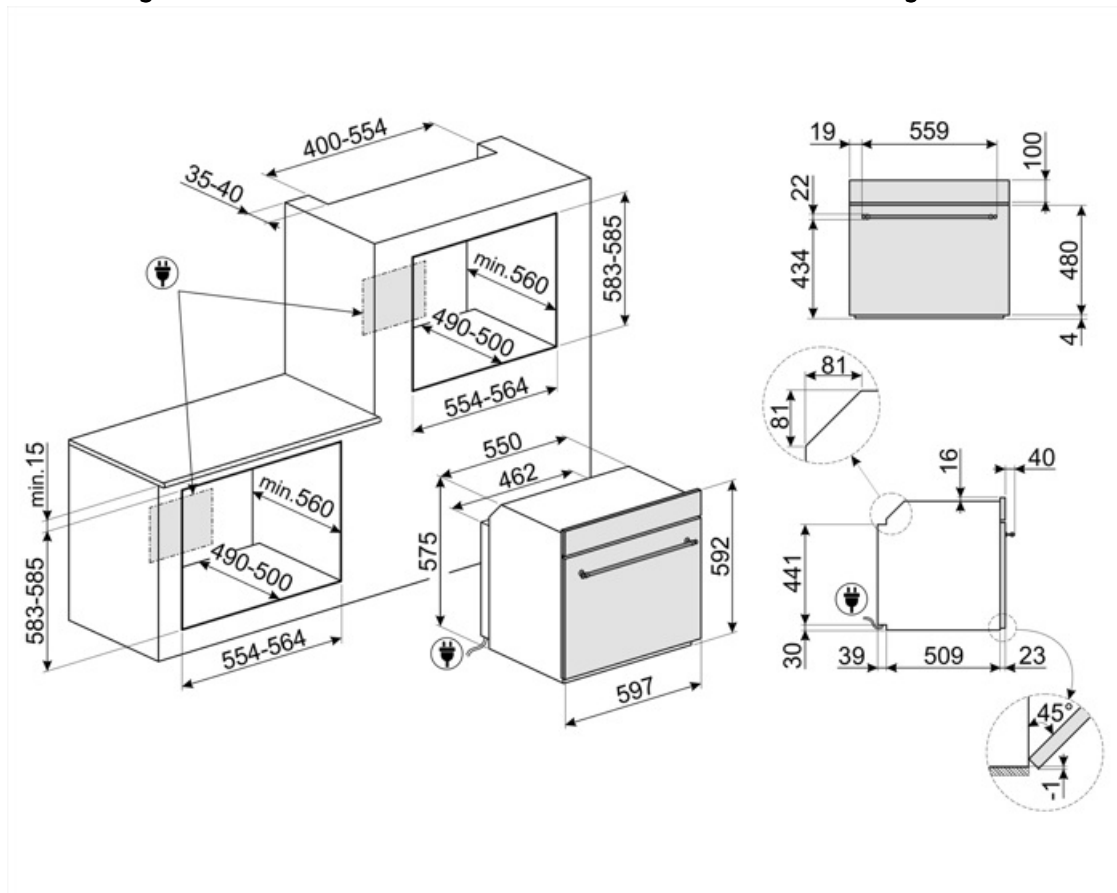
Standardtillbehör



Galler med bakre stopp	1	Galler till ugnform	1
Emaljerad plåt (20mm)	1	Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	2
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Spänning 2 (V)	
Spänning	13 A	Frekvens (Hz)	50 Hz
Anslutningseffekt	3000 W	Sladdens längd	115 cm



Kompatibela Tillbehör



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



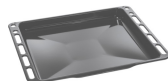
GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	3 Skikt glas i luckan		Elektrisk anslutning
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.
	Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt funktion när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.		Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.