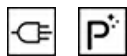


# SFP805AO



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709184292



## Estetisk linje

Estetik	Colonial	Färg screentryck	Guld
Färg	Antracit	Typ av screentryck	Symboler
Design	Platt	Dörrtyp	Med panel
Delarnas ytbehandling	Mässing	Handtag	Colonial
Material	Lackad stål	Färg på handtag	Antik mässing
Typ av glas	Klart	Typ av logotype	Med screentryck

## Kommandon

Typ av kontroll	Vred	Färg på kontroller	Mässing
Antal kontroller	2	Färg på knappar	Mässing
Kontrollvred	Colonial		

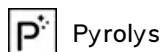
## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 7

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)		

## Rengöringsfunktioner



## Alternativ



Alternativ för  
tidsprogrammering

Timer

Fördröjd start och slut på  
tillagningen

Ja

Snabbuppvärmning

Ja

## Teknisk specifikation



Minimum temperatur 50 °C

Maximum temperatur 280 °C

Antal hyllplan 5

Typ av ugnsstegar Ramar i metall

Dubbel fläkt 1

Antal lampor 1

Typ av lampa Halogenlampor

Effekt lampa 40 W

Lampan tänds när  
luckan öppnas Ja

Effekt nedre  
värmeelement 1200 W

Effekt övre  
värmeelement 1000 W

Effekt Grillelement 1700 W

Effekt stora  
grillelementet 2700 W

Effekt varmluften  
element 2000 W

Värmeelementena slås  
av vid lucköppning Ja

Lucka Kyld dörr

Avtagbar lucka Ja

Innerlucka i helglas Ja

Avtagbar innerlucka Ja

Totalt antal glas i  
luckan 4

Soft Close Ja

Skyddstermostat Ja

Kylsystem Tangential

Kylkanal Dubbel

Hastighetssänkning  
kylsystem Ja

Ugnen är låst under  
pyrolytisk rengöring Ja

Nettomått på ugnens  
insida (HxBxD) 360x460x425 mm

Temperaturkontroll Elektronisk

Material ugnsutrymme Ever Clean emalj

## Kapacitet/energetikett



Energiklass A

Nettovolym 70 l

Energiförbrukning per  
cykel i traditionellt läge 1.09 kWh

Energiförbrukning i  
traditionellt läge 3.92 MJ

Energiförbrukning i  
konvektionsläge 2.88 MJ

Energiförbrukning i  
fläktforcerat  
konvektionsläge 0.80 kWh

Antal ugnar 1

Energieffektivitetsindex 95.2 %

## Standardtillbehör



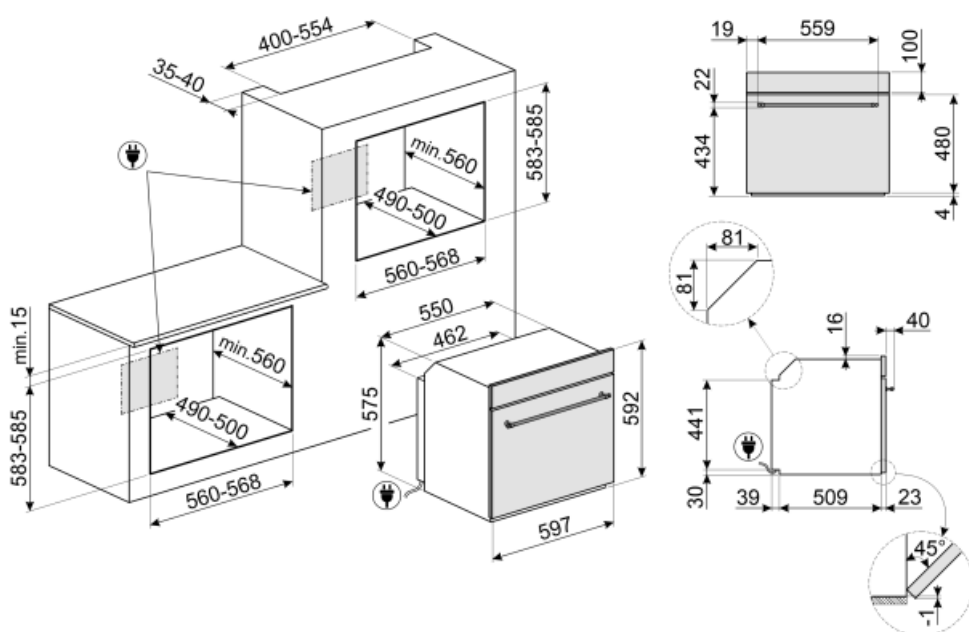
Galler till ugnform 1  
Teleskopiska skenor,  
delvis utdragbara 1

Galler med bakre stopp 2  
Djup emaljerad plåt (40 mm) 1

## Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V  
Spänning 13 A  
Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
Sladdens längd 150 cm



## Tillbehör ingår ej

### GTP

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



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### GT1P-2

Delvis teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och +28,5 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.



### 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



### 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.



### 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.



## Symbols glossary (TT)

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	4 lager glas i ugnsluckan		Elektrisk anslutning
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		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.		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.		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.		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 korb och bacon.
	Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korb 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 mittel) 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.		Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
	Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningstrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.		Ugnstrymmet har 5 olika matlagningnivåer.



Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



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



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.