

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








Kommandon

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


Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 7

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Rengöringsfunktioner

| |
|--|
|  Pyrolysis |
|--|

Alternativ



| | | | |
|--|---|------------------|----|
| Alternativ för tidsprogrammering Timer | Fördröjd start och slut på tillagningen Ja | Snabbuppvärmning | Ja |
|--|---|------------------|----|

Teknisk specifikation



| | | | |
|---|---------------|--|------------------|
| Minimum temperatur | 50 °C | Lucka | Kyld dörr |
| Maximum temperatur | 280 °C | Avtagbar lucka | Ja |
| Antal hyllplan | 5 | Innerlucka i helglas | Ja |
| Dubbel fläkt | 1 | Avtagbar innerlucka | Ja |
| Antal lampor | 1 | Totalt antal glas i luckan | 4 |
| Typ av lampa | Halogenlampor | Soft Close | Ja |
| Effekt lampa | 40 W | Kylsystem | Tangential |
| Lampan tänds när luckan öppnas | Ja | Kylkanal | Dubbel |
| Effekt nedre värmeelement | 1200 W | Hastighetssänkning kylsystem | Ja |
| Effekt övre värmeelement | 1000 W | Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring | Ja |
| Effekt Grillelement | 1700 W | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 360x460x425 mm |
| Effekt stora grillelementet | 2700 W | Temperaturkontroll | Elektronisk |
| Effekt varmluften | 2000 W | Material ugnsutrymme | Ever Clean emalj |
| Värmeelementena slås av vid lucköppning | Ja | | |

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 | 1.09 kWh | Antal ugnar | 1 |
| Energiförbrukning i traditionellt läge | 3.92 MJ | Energieffektivitetsindex | 95,2 % |

Standardtillbehör



| | | | |
|------------------------|---|---------------------|---|
| Galler med bakre stopp | 2 | Galler till ugnform | 1 |
|------------------------|---|---------------------|---|

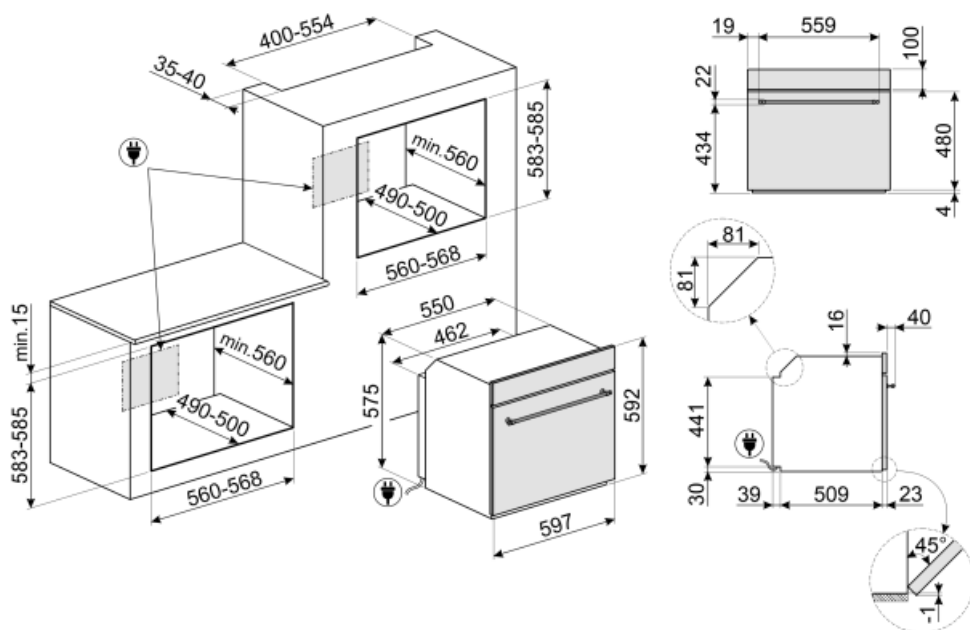
Djup emaljerad plåt (40 mm) 1

Teleskopiska skenor, delvis utdragbara 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.



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 experimentering av lättare krispigare tillbehör.



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.



GTT

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























Alternative products



SFP805PO

Creme

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family |  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 |  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 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 mittled) 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 matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %. |  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer. |



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.