

SFP805AO



Kategori

Produktgrupp

Elanslutning

Värmekälla

Typ av ugn

Rengöringssystem

EAN kod

60 cm

Ugn

Elektrisk

Elektrisk

Termoventilerad ugn

Pyrolytisk rengöring

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

 Ventilrad

 Varmluft

 Snabb

 Eco

 Stor grill

 Fläkt + grill (stor)

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys

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
Dubbel fläkt 1
Antal lampor 1
Typ av lampor Halogenlampor
Effekt lampor 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 varmluftelement 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
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/energietikett



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 med bakre stopp 2

Galler till ugnform 1

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 exprementering 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

Crema

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.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		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.