SFP9302TN

Kategori	90 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709331351



Æstetik

Æstetik	Classic	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Matsort	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Matt	**Håndtag**	Classic
Design	Flad	**Håndtag farve**	Sort
Materiale	Rustfrit stål	**Logo**	Silketryk
Glastype	Eclipse	**Betjeningsknapper**	Classic
Farve silketryk	Sølv	**Betjening farve**	Sort

Betjeninger

Displaynavn	EvoScreen	**Betjeningsindstillinger**	Knapper & touch knapper
Displayteknologi	LCD	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Base
- Ventilator tvunget base
- Pizza

Andre funktioner

- Optøning efter tid
- Godkendelse
- Tilberedning med sten
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

- Pyrolyse

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Andre muligheder**	Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner
Minutur	Ja	**Udstillingstilstand**	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	115 l	**Rundt varmelegeme 2 - effekt**	1550 W
Min. temperatur	25 °C	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Maksimal temperatur	280 °C	**Døråbning type**	Standardåbning
Antal hylder	5	**Låge**	Temperate-låge
Ant. ventilatorer	D	**Aftagelig låge**	Ja
Antal lamper	2	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Samlet antal lågeglas**	4
Lys effekt	40 W	**Soft close-hængsler**	Ja
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Kølesystem**	Tangentiel
Nedre varmelegeme - effekt	1700 W	**Kølekanal**	Dobbelt
Øvre varmelegeme - effekt	1200 W		
Grillelement - effekt	1700 W		
Stor grill – effekt	2900 W		

Rundt varmelegeme - effekt	1550 W	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
		Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
		Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A+	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	5,47 MJ
Rummets nettorumfang	115 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	1,52 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0,84 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,02 MJ	**Energieffektivitetsindeks**	81,6 %

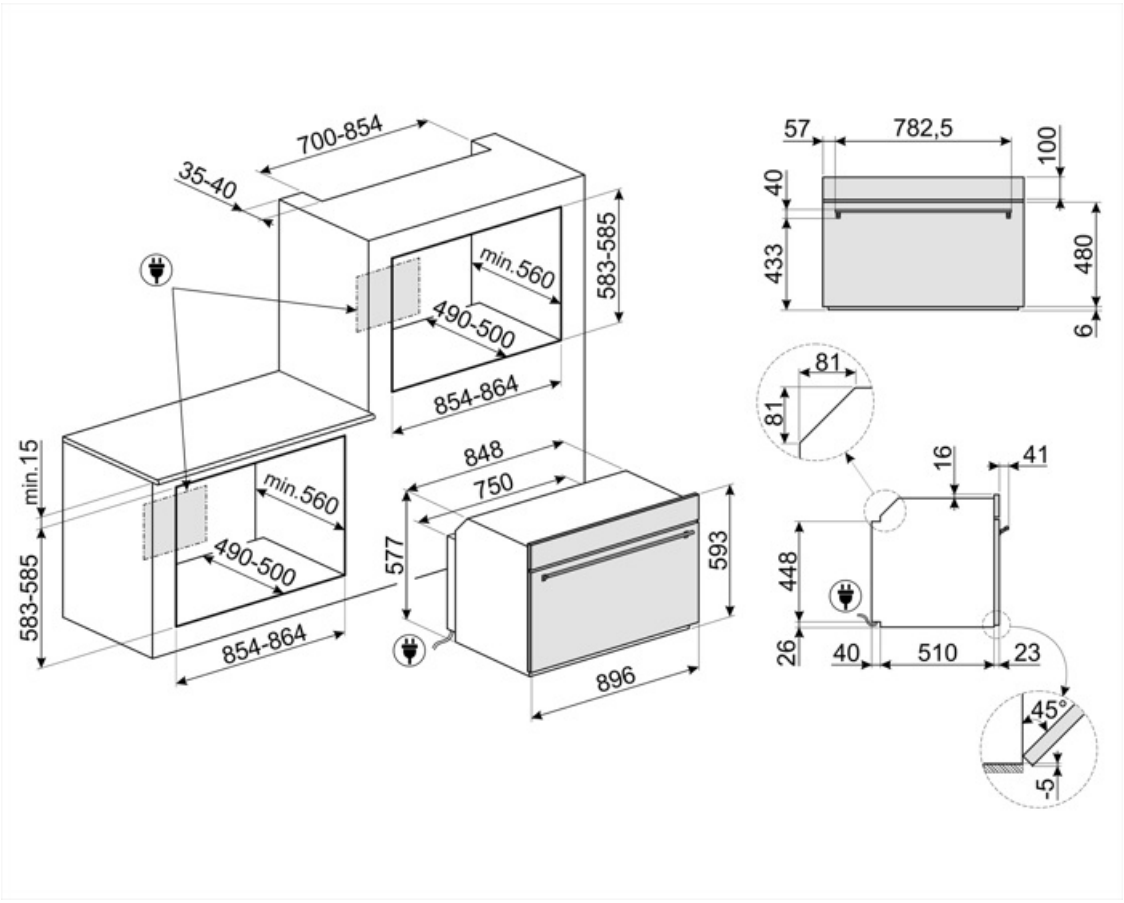
Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	2	**Ristindsats til bakke**	1
Emaljeret bakke (20 mm)	1	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Spænding 2 (V)**	380-415 V
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nuværende	18 A	**Kabellængde**	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	4000 W		


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Compatible Accessories



AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



STONE9

Rektangulær pizzasten, egnet til 90 cm brede ovne. Mål B64 x H2,3 x D37,5 cm. Ideel til at bage pizza med samme aroma og sprødhed som i en brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

Symbols glossary



Triple-ventilator teknologi: Ovnen er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmehvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.



Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

KEEP_WARM_72dpi

PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.