

# SFP9302TN



<b>Κατηγορία</b>	90cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φουύρνος
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	PEYMA
<b>Cooking method</b>	Αερόθερμος
<b>Σύστημα καθαρισμού</b>	Πυρολυτικό
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709331351



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

<b>Αισθητική</b>	Classic	<b>Serigraphy type</b>	Σύμβολα
<b>Χρώμα</b>	Μαύρο ματ	<b>Πόρτα</b>	2 οριζόντιες λωρίδες
<b>Φινίρισμα</b>	Ματ	<b>Λαβή</b>	Classic
<b>Design</b>	Flat	<b>Χρώμα λαβής</b>	Μαύρο
<b>Υλικό</b>	Ανοξείδωτο ατσάλι	<b>Λογότυπος</b>	Μεταξοτυπία
<b>Τύπος γυαλιού</b>	Eclipse	<b>Χειριστήρια</b>	Classic
<b>Χρώμα σειρογραφίας</b>	Ασημί	<b>Χρώμα χειριστηρίων</b>	Μαύρο

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



<b>Τύπος οθόνης</b>	EvoScreen	<b>Τρόπος χειρισμού</b>	Χειριστήρια & πλήκτρα αφής
<b>Τύπος οθόνης</b>	LCD	<b>Αριθμός χειριστηρίων</b>	2

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

10

### Μαγειρικές λειτουργίες

	Πάνω + κάτω αντίσταση		Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας		Πίσω αντίσταση & αέρας
	Turbo		Eco		Μεγάλο γκριλ
	Μεγάλο γκριλ & αέρας		Κάτω αντίσταση		Πίσω + κάτω αντίσταση & αέρας
	Pizza				

### Άλλες λειτουργίες

	Απόψυξη βάσει χρόνου		Φούσκωμα ζύμης		Μαγείρεμα σε πέτρα
	BBQ		Air-Fry		Sabbath

### Λειτουργίες καθαρισμού

	Πυρόληση
--	----------

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



<b>Επιλογές ρύθμισης χρόνου</b>	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος
<b>Υπενθύμιση</b>	Ναι
<b>Κλείδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών</b>	Ναι

### Άλλες επιλογές

<b>Λειτουργία εκθεσιακού χώρου</b>	Ναι
<b>Ταχεία προθέρμανση</b>	Ναι

Keep warm, Eco light,  
Ηχητική επιβεβαίωση,  
Φωτεινότητα

Ναι

Ναι

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	25 °C
<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	280 °C
<b>Αριθμός οδηγών</b>	5
<b>Αρ. ανεμιστήρων</b>	3
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	2
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου
<b>Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη</b>	Ναι
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας</b>	Ναι
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1700 W
<b>Ισχύς άνω αντίστασης</b>	1200 W
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1700 W
<b>Ισχύς μεγάλου γκριλ</b>	2900 W

<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Προς τα κάτω
<b>Πόρτα</b>	Πόρτα ασφαλείας
<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι
<b>Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Κρύσταλλα πόρτας</b>	4
<b>Μεντεσέδες Soft Close</b>	Ναι
<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Speed Reduction</b>	Ναι
<b>Cooling System</b>	



Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	1550 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	371x724x418 mm
Κυκλικό Θερμαντικό στοιχείο 2 - Ισχύς	1550 W	Έλεγχος Θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Αποδοση	A+	Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα	5,47 MJ
Καθαρή χωρητικότητα	115 λίτρα	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	1,52 KWh
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0,84 KWh	Αριθμός κοιλοτήτων	1
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	3,02 MJ	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81,6 %

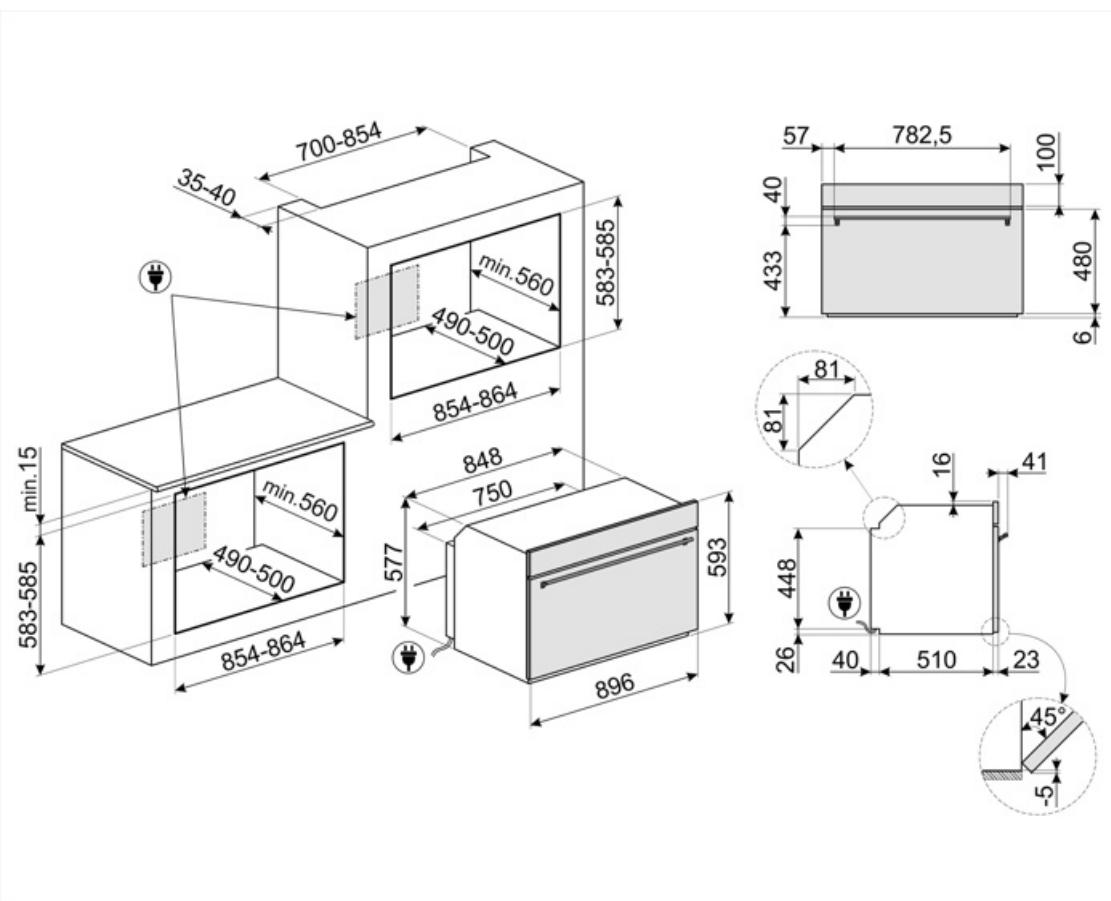
## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ράφι με προστασία πίσω	2	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm	1	Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Voltage 2 (V)	380-415 V
Ένταση ρεύματος	18 A	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	4000 W	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	150 cm



## Compatible Accessories

### GTP



Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.

### GTT



Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.

### PPR9



Πυρίμαχη πέτρα πίτσας χωρίς χερούλια. Τετράγωνη πέτρα: M64xY2,3xB37,5 cm  
Κατάλληλο και για φούρνους αερίου, που τοποθετούνται στο γκριλ.

## Symbols glossary



**Τεχνολογία 3πλού ανεμιστήρα:** Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα αποκλειστικό σύστημα τριών ανεμιστήρων, το οποίο, σε συνδυασμό με την αυξημένη ισχύ των μοτέρ, επιτρέπει εξαιρετική απόδοση μαγειρέματος. Οι δύο μεγάλοι πλευρικοί ανεμιστήρες διανέμουν τον αέρα γύρω από την εξωτερική περίμετρο της κοιλότητας ενώ ο μικρότερος κεντρικός ανεμιστήρας αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα δημιουργώντας μια κατακόρυφη δίνη θερμότητας. Κατά συνέπεια, η θερμοκρασία εντός της κοιλότητας είναι ομοιόμορφη, επιτρέποντας στα τρόφιμα να μαγειρεύονται ομοιόμορφα και στα πέντε επίπεδα, όπως στις επαγγελματικές κουζίνες.



**Παιδική ασφάλεια:** ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.



**Σύστημα ψύξης αέρα:** για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.



**Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού:** για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.



**Σμάλτο Ever Clean:** εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. Διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα.



**Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για χρήση της επιφάνειας μπάρμπεκιου διπλής όψης BBQ.** Κατάλληλο για την δημιουργία ζουμερών και τραγανών ψητών στο φούρνο, με τη χαρακτηριστική γεύση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



**A+:** Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



**Απόψυξη με το χρόνο:** με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόμata.



**Τετραπλά τζάμια:** Αριθμός τζαμιών πόρτας.



**Ηλεκτρική**



**Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για τη σχάρα τηγανίσματος στον αέρα AIRFRY. Ιδανικό για την αναδημιουργία του παραδοσιακού τηγανίσματος στο φούρνο, αλλά με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.**



Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: 'Εντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.



Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.



Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.



Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.



Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.



Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.



KEEP WARM. Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος



Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.



Πίσω και κάτω αντίσταση με αέρα: Η προσθήκη της κάτω αντίστασης προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.



ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.



Γκριλ με αέρα: έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.



Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.



Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



**ΠΥΡΟΛΥΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ**  
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία που πλησιάζει τους 500°C και απανθρακώνει τα λίπη και τα υπολείμματα φαγητού σε μια λεπτή στάχτη που μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα υγρό πανί. Σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για ασφάλεια, ενώ η θερμοκρασία της πόρτας παραμένει ελεγχόμενη, επομένως είναι ασφαλές να αγγίξετε. Η λειτουργία είναι ρυθμιζόμενη από τον χρήστη με βάση το επίπεδο βρωμιάς που υπάρχει στο φούρνο.



Ο αέρας στους 40°C παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για να παρέχει μείγματα ζύμης τύπου μαγιάς. Απλά επιλέξτε τη λειτουργία και τοποθετήστε τη ζύμη στην κοιλότητα για την κατανομή



**Ταχεία προθέρμανση:** Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.



**Σάββατο:** Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό κατά τη διάρκεια του Σαββάτου, της γιορτής της ανάπausης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



**Soft close:** όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισμάτος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.



**Τηλεσκοπικές ράγες:** σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.



**Ηλεκτρονικός έλεγχος:** Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



**Ειδική λειτουργία μαγειρέματος** για την ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια PPR2. Διαστάσεις Ιδανική για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλανή μπισκότα