SFP9302TN

Kategori	90 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709331351



Estetisk linje

Estetik	Classic	**Typ av screentryck**	Symboler
Färg	Mattsvart	**Dörrtyp**	Med 2 horisontella band
Finish	Matt	**Handtag**	Classic
Design	Platt	**Färg på handtag**	Svart
Material	Rostfritt stål	**Typ av logotype**	Med screentryck
Typ av glas	Eclipse	**Kontrollvred**	Classic
Färg screentryck	Silver	**Färg på kontroller**	Svart

Kommandon

Displaytyp	EvoScreen	**Typ av kontroll**	Vred och pekknappar
Displayteknik	LCD	**Antal kontroller**	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Ventilerad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Undervärme
- Varmluft + undervärme
- Pizza

Övriga funktioner

- Upptining per tid
- Jäsning
- Matlagning på sten
- Grill
- Luftfritering
- Helginställning

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys

Alternativ

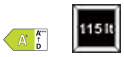
Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Övriga tillval**	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal
Timer	Ja	**Demoläge**	Ja
Barnlås	Ja	**Snabbuppvärmning**	Ja

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	115 l	**Effekt andra värmeelement**	1550 W
Minimum temperatur	25 °C	**Värmeelementena slås av vid lucköppning**	Ja
Maximum temperatur	280 °C	**Typ av lucköppning**	Underhängd
Antal hyllplan	5	**Lucka**	Kontrollerad temperatur
Dubbel fläkt	3	**Avtagbar lucka**	Ja
Antal lampor	2	**Innerlucka i helglas**	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Utbytbar lampa	Ja	**Totalt antal glas i luckan**	4
Effekt lampa	40 W	**Soft Close**	Ja
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	**Kylsystem**	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1700 W	**Kylkanal**	Dubbel
Effekt övre värmeelement	1200 W	**Hastighetssänkning kylsystem**	Ja
Effekt Grillelement	1700 W		

Effekt stora grillelementet	2900 W	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	371x724x418 mm
Effekt varmluftelement	1550 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
		Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	5,47 MJ
Nettovolym	115 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	1,52 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,84 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3,02 MJ	**Energieffektivitetsindex**	81,6 %

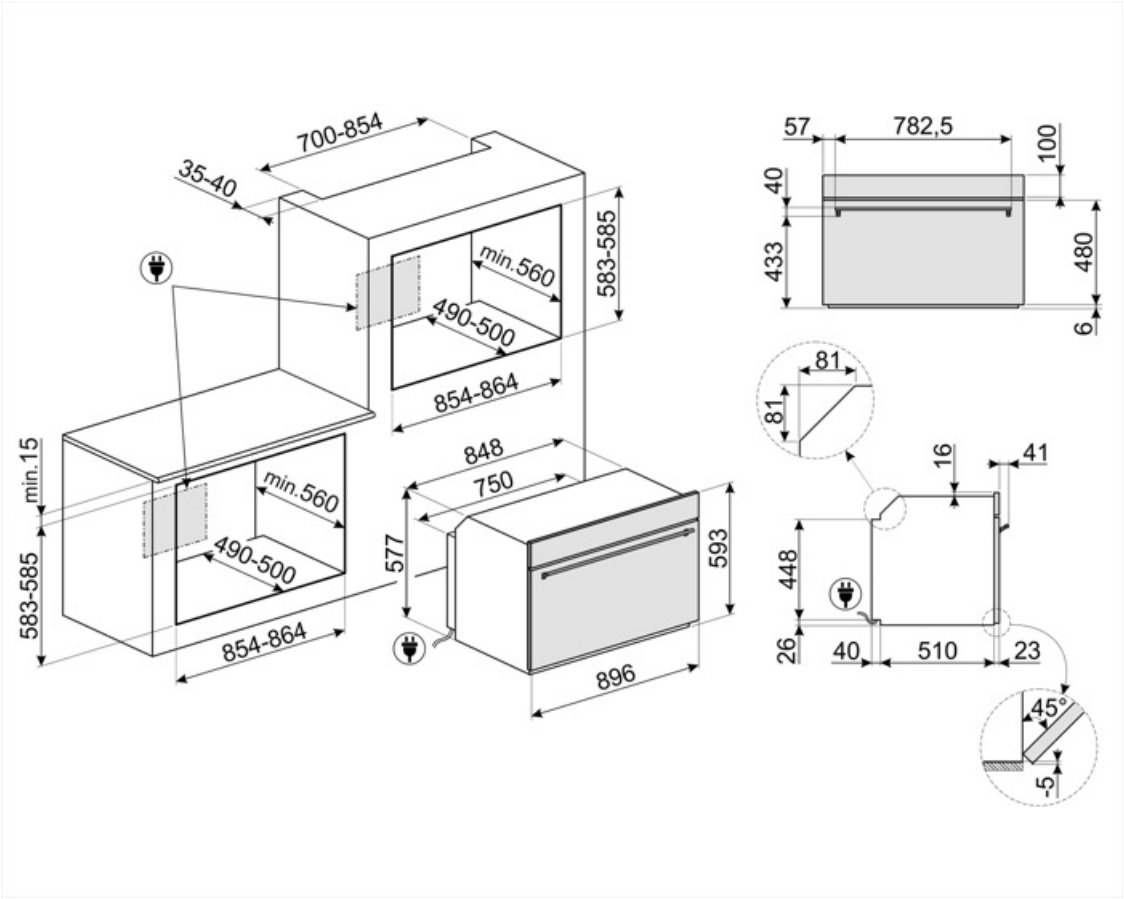
Medföljande tillbehör



Galler med bakre stopp	2	**Galler till ugnsform**	1
Emaljerad plåt (20mm)	1	**Teleskopiska skenor, delvis utdragbara**	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	**Spänning 2 (V)**	380-415 V
Typ av kontakt	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	18 A	**Sladdens längd**	150 cm
Anslutningseffekt	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

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

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



GTT

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



STONE9

Rektangulär pizzasten, lämplig för ugnar med en bredd på 90 cm. Mått B 64 x H 2,3 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma arom och knaprighet som i en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer och mördegspajer eller kakor

Symbols glossary



Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagningsprestanda. De två stora sidofläktarna fördelar luften i ugnsutrymmets sidor medan mittenfläkten ökar ventilationen genom att skapa en vertikal virvel av värme. Vilket gör temperaturen i ugnen jämnare, och maten kan tillagas jämnt på alla fem nivåer, som i professionella kök.



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.



Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.



Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.



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.



Särskild matlagningsfunktion för den dubbelsidiga grillplattan. Lämplig för att skapa saftiga och krispiga rätter med typisk grillsmak, i ugnen. Den ribbade sidan passar särskilt bra för kött och ost och den släta sidan för fisk, skaldjur eller grönsaker.



A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



4 lager glas i ugnsluckan



Elektrisk anslutning



Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



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 med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.

Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.

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.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.

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 %.

SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.

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.

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

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, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.