

SFP9395X1



Kategori	90cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709239381



Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Rustfritt stål	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Fingersikker	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Rustfritt stål
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Preget
Type rustfritt stål	Børstet	Kontroll brytere	Classic
Glass Type	Formørkelse	kontroller farge	Rustfritt stål-effekt
Farge på silketrykk	Sort		

Kontroller

			
Displaynavn	CompactScreen	Antall visningsspråk	11
Displayteknologi	TFT	Visningsspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere	Antall kontroller	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Automatiske programmer	50
Oppskrifter tilpasses	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte tvunget grill	 Undervarme
 Vifte assistert base		

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling	

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse	 Økopiolyse
---	--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Smart komfyr	Ja
Timer	Ja	Demomodus	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Rask forvarming	Ja
Andre muligheter	SmartCooking-system, Varmholdingsfunksjon, Eco lys		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Høyeste temperatur	280 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Antall hyller	5	Dør	Kjøledør
Dobbeltvifte	3	Avtakbar dør	Ja
Antall lamper	2	Innerdør i helglass	Ja
Type lampe	Halogen	Avtakbar innerdør	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Antall glass i ovnsdøren	4
Lett effekt	40 W	Mykt lukkende hengsler	Ja
Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1700 W	Kjøledyse	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Stor grill - effekt	2900 W		

Sirkulerende varmeelement - effekt	1850 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Sirkulerende varmeelement 2 - effekt	1850 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
		Materiale ovnsrom	Ever clean-emaIje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	5.22 MJ
Nettovolum for ovnsrom	115 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	1.45 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0.84 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.02 MJ	Energi effektivitetsindeks	81.6 %

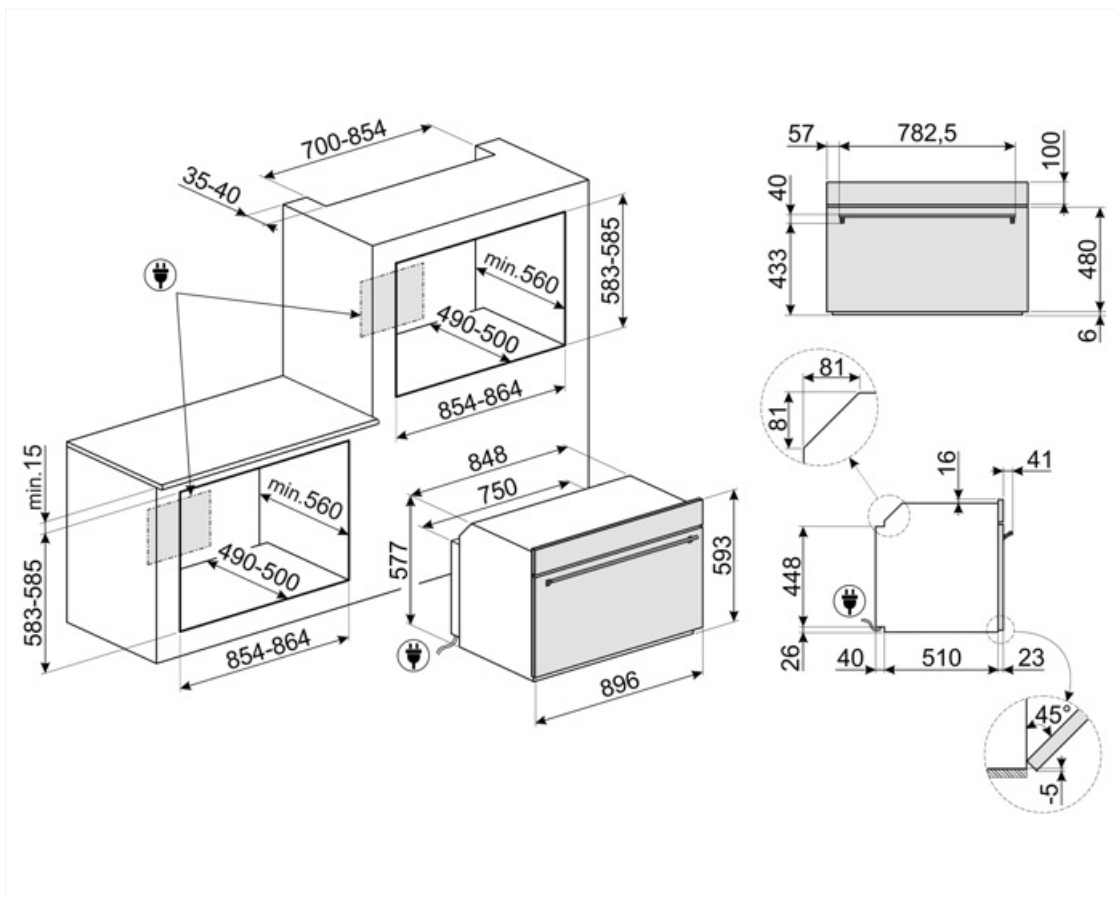
Standardtilbehør



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ristinnsats for brett	1
Emaljert brett (40 mm)	2	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Spenning (V)	380-415 V
Nåværende	18 A	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	4000 W	Lengde på ledning	115 cm



Compatible Accessories

GTP

****Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)** Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert**



PPR9

**Ildfast pizza-stein uten håndtak.
Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm.
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.**



GTT

****Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)** Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert**



Symbols glossary

	Trippel vifteteknologi: Ovnen er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.		Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
	A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
	...		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	EASYGUIDE_72dpi		Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
	Elektrisk		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.		Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.

 Vifteassistent med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.	 Vifteassistent: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
 Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.	 Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
 Sirkulær + grill: Vifte med overvarme eller grill: Likner vifte med overvarme, men legger til økt stekehastighet, ideell for retter med en sprø stekeskorpe. Når den brukes sammen med grillen vil maten brunes fortere.	 Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
 ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret	 Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.
 Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.	 Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.	 Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
 KEEP_WARM_72dpi	 Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
 PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.	 Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.

	Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden		Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
	SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.		Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
	Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.		Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
	Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.		Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
	Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.		Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.