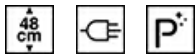


SFPR9395X



Kategori	Kompakt 90 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709235406



Æstetik

Æstetik	Classic	Type af silketryk	Symboler
Farve	Rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Design	Flad	Håndtag	Classic
Materiale	Rustfrit stål	Håndtag farve	Rustfrit stål
Type af stål	Børstet	Logo	Præget
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Classic
Farve silketryk	Sort	Betjening farve	Ståleffekt

Betjeneringer

Displayteknologi	TFT	Displaysprog	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		
Ant. displaysprog	13	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
Automatiske programmer	50
Opskrifter, der kan tilpasses	10

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Sabbath		

Rengøringsfunktioner

 Pyrolyse	 Pyrolyse eco
---	--

Valgmuligheder



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

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Maksimal temperatur	280 °C	Døråbning type	Standardåbning
Antal hylder	4	Låge	Køl
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	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Stor grill - effekt	2900 W		

Rundt varmelegeme - 1550 W
effekt
Rundt varmelegeme 2 - 1550 W
effekt

Nettodimensioner for 283x724x418 mm
indvendigt rum (HxBxD)
Temperaturstyring Elektronisk
Ovnrum materiale Ever Clean-emaIje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
Rummets nettorumfang 85 l
Energiforbrug pr. cyklus 0.74 kWh
i konventionel tilstand
Energiforbrug i 2.66 MJ
konventionel tilstand

Energiforbrug i tvunget 4.64 MJ
konvektion, første rum
Energiforbrug per cyklus 1.29 kWh
i ventilator-tvungen
konvektion
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 81,3 %

Medfølgende tilbehør



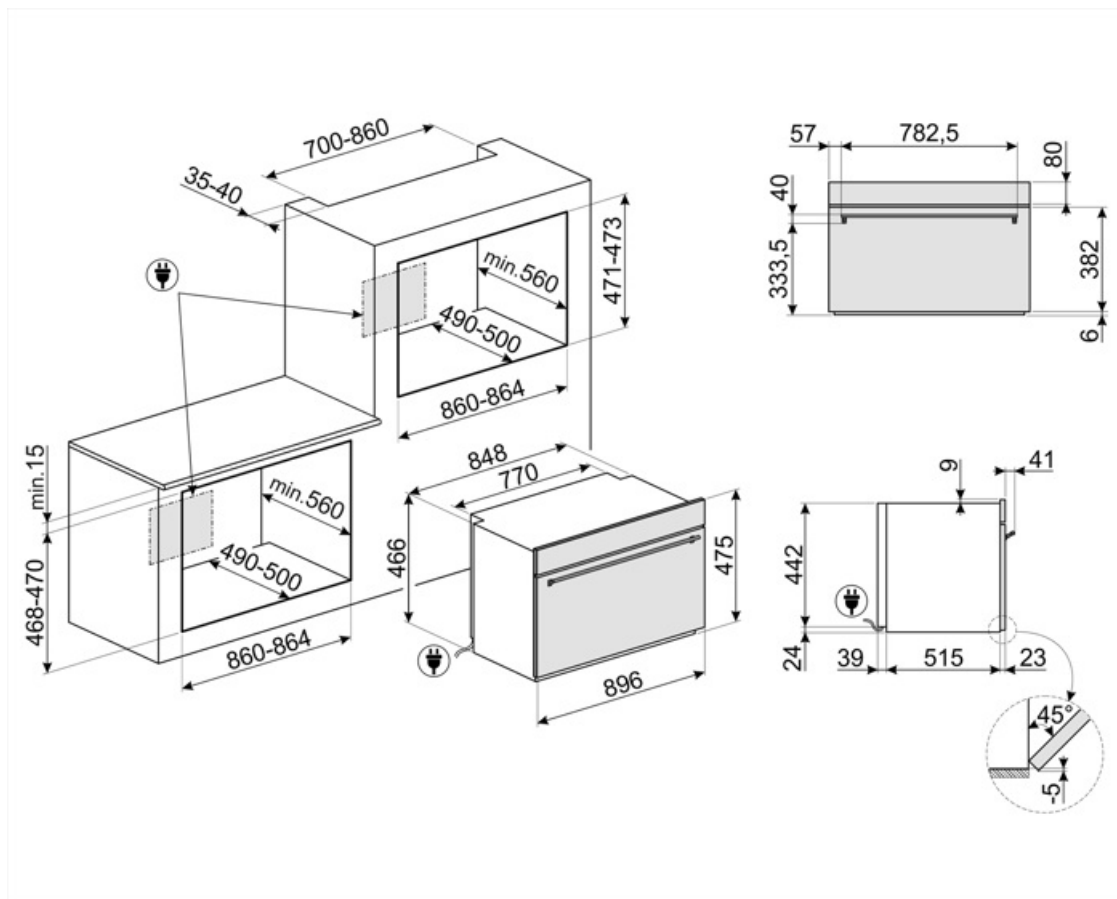
Rist med bagstop 1
Emaljeret dyb bakke (40 1
mm)

Ristindsats til bakke 1
Teleskopskinne, fuldt 1
udtræk

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Nuværende 15 A
Elektrisk tilslutning, 3300 W
normering (W)

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 115 cm



Compatible Accessories



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag.
Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.

Symbols glossary



Triple-ventilator teknologi: Ovnene 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 varmekvirvel. 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.



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



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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.



Elektrisk



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



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

 Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere inde. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.	 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 inde. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
 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: 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.
 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.	 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.
 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.
 Kompakte apparater med en højde på 48 cm. Perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.	 Inderlåg i ren glas: Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
 Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.	 KEEP_WARM_72dpi
 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.	 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.
 Pyrolyse: Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktion kan vælges, når ovnen er lettere snavs. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.	 Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
 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%.	 SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.



Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.



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.



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.



Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.