SFR9302TX

Kategori	Kompakt 90 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709326548



Æstetik

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

Rengøringsfunktioner

- Damprens

Valgmuligheder

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

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	85 l
Min. temperatur	25 °C
Maksimal temperatur	280 °C
Antal hylder	4
Ant. ventilatorer	Ja
Antal lamper	2
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1700 W
Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Rundt varmelegeme 2 - effekt	1550 W
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning
Låge	Køl
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Soft close-hængsler	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Dobbelt

Rundt varmelegeme - effekt	1550 W	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
		Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	283x724x418 mm
		Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A+	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	2,63 MJ
Rummets nettorumfang	85 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	0,73 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,25 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	4,50 MJ	**Energieffektivitetsindeks**	80,2 %

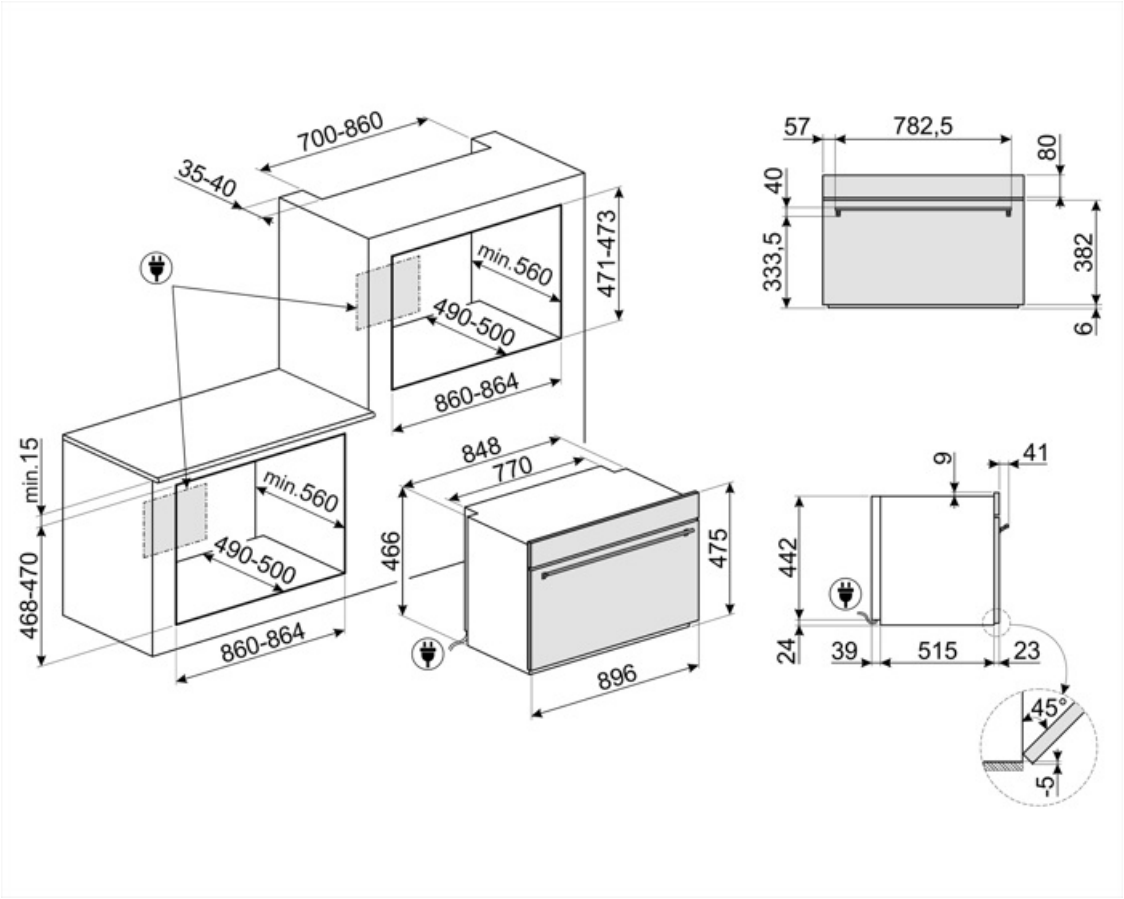
Medfølgende tilbehør



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

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3100 W
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nuværende	14 A	**Kabellængde**	150 cm


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
468-470
min.560
490-500
860-864
848
770
466
475
896
57
782,5
80
40
333,5
382
6
9
41
442
24
39
515
23
45°
5

Compatible Accessories



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

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



GTP

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

Symbols glossary



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



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.



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.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Elektrisk



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.



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.



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

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.

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.

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

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde 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 4 forskellige tilberedningsniveauer.

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

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

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.

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

KEEP_WARM_72dpi

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.

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.