

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	Mattsvalt	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

 Pyrolysis
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Barnlås

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

Ja

Övriga tillval

Demoläge

Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Ja

Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	115 l
Minimum temperatur	25 °C
Maximum temperatur	280 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	3
Antal lampor	2
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1700 W
Effekt övre värmeelement	1200 W
Effekt Grillelement	1700 W

Effekt andra värmeelement	1550 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kontrollerad temperatur
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Totalt antal glas i luckan	4
Soft Close	Ja
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Dubbel
Hastighetssänkning kylsystem	Ja

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 %

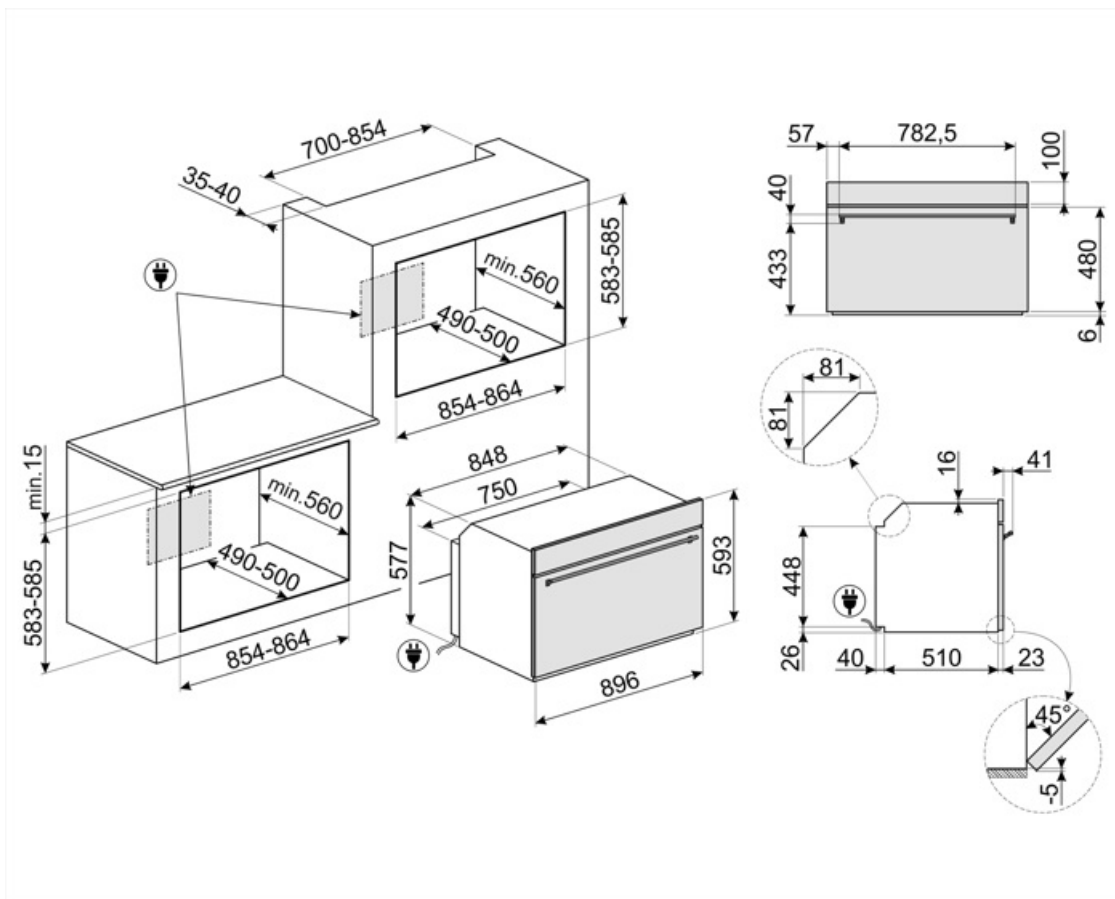
Medföljande tillbehör



Galler med bakre stopp	2	Galler till ugnform	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		



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.



GTP

****Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)**** Utdragning: 300 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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTT

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



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.		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.
	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	4 lager glas i ugnsluckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	Elektrisk anslutning		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		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.
	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 med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.
	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.		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 matlagingsutrymmet 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, souffléer och puddingar.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.	 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.



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.