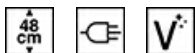


SFR9302TX



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		

Betjeneringer



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

Minutur	Ja
Timer	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja

Forsinket start og automatiske slut tilberedning

Andre muligheder

Udstillingstilstand	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner

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 - 1550 W
effekt

Hastighedsreduktion
kølesystem Ja

Nettodimensioner for
indvendigt rum (HxBxD) 283x724x418 mm

Temperaturstyring Elektronisk
Ovnrum materiale Ever Clean-emaIje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
Rummets nettorumfang 85 l
Energiforbrug pr. cyklus 0.73 kWh
i konventionel tilstand
Energiforbrug i 2.63 MJ
konventionel tilstand

Energiforbrug i tvunget 4.50 MJ
konvektion, første rum
Energiforbrug per cyklus 1.25 kWh
i ventilator-tvungen
konvektion
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 80.2 %

Medfølgende tilbehør



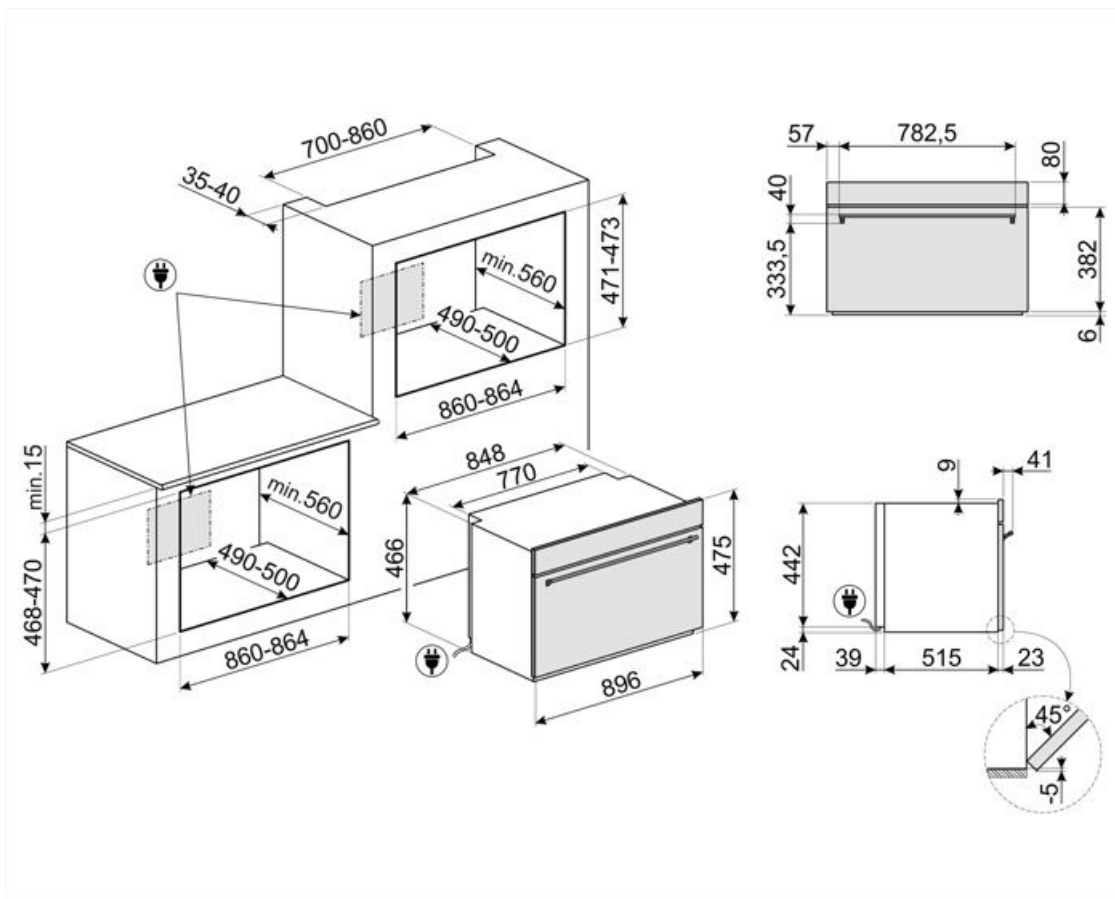
Rist med bagstop 1
Emaljeret dyb bakke (40 1
mm)

Ristindsats til bakke 1
Teleskopskinne, fuldt 1
udtræk

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Stik Nej
Nuværende 14 A

Elektrisk tilslutning, 3100 W
normering (W)
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 150 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

Symbols glossary

	A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.		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.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	Triple glaslåger: 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: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. 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 indeni. 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 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.

 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 brunning 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.	 Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
 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.
 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.	 Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
 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.	 Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.	 Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.