

SFP9302TN



Kategoria	90cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709331351



Estetiikka

Estetiikka	Classic	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Mattamusta	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Matta	Kahva	Classic
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Materiaali	Ruostumaton teräs	Logo	Silkipainettu
Lasin tyyppi	Eclipse	Säätimet	Classic
Väripainatus	Hopea	Säätimien väri	Musta

Säätimet



Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätimet ja -painikkeet
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
----------------------------	----

Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Alapuhallin
 Pizza		

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Kohotus	 Paisto kiven päällä
 BBQ	 Ilmafriteeraus	 Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysi

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot

Minuuttiajastin
Säätimet/lapsilukko

Ajastettu aloitus ja keitto-
ohjelman automaattinen
pysäytys

Kyllä
Kyllä

Muut vaihtoehdot

Esittelytila
Nopea esilämmitys

Lämpimänäpitämis-
toiminto, Eco light, Kirkkaus,
Sävyt
Kyllä
Kyllä

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	25 °C
Enimmäislämpötila	280 °C
Hyllyjen määrä	5
Puhaltimien lukumäärä	D
Valojen määrä	2
Valon tyyppi	Halogeeni
Valo	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W
Valo kun ovi on auki	Kyllä
Alalämmön elementin teho	1700 W
Ylälämpö - teho	1200 W
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W
Suuri grilli - teho	2900 W

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Jäähdytettävä luukku
Irrotettava luukku	Kyllä
Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	4
Soft close-saranat	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Jäähdytyskanava	Kaksois
Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm

Pyöreä
lämmityselementti -
tehokkuus

1550 W

Lämpötilan säädin
Uunin sisämateriaali

Elektroninen
Ever Clean -emali

Pyöreä lämpöelementti
2 - teho

1550 W

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka A+
Uunin nettotilavuus 115 l
Energiankulutus per
ohjelma, kiertoilma 0.84 kWh
Energiankulutus
tavallisessa tilassa 3.02 MJ

Energiankulutus
kiertoilmatilassa 5.47 MJ
Energiankulutus per
ohjelma, kiertoilma 1.52 kWh
Uunien määrä 1
Energiatehokkuusindeksi
(EEI) 81.6 %

Vakiovarusteet



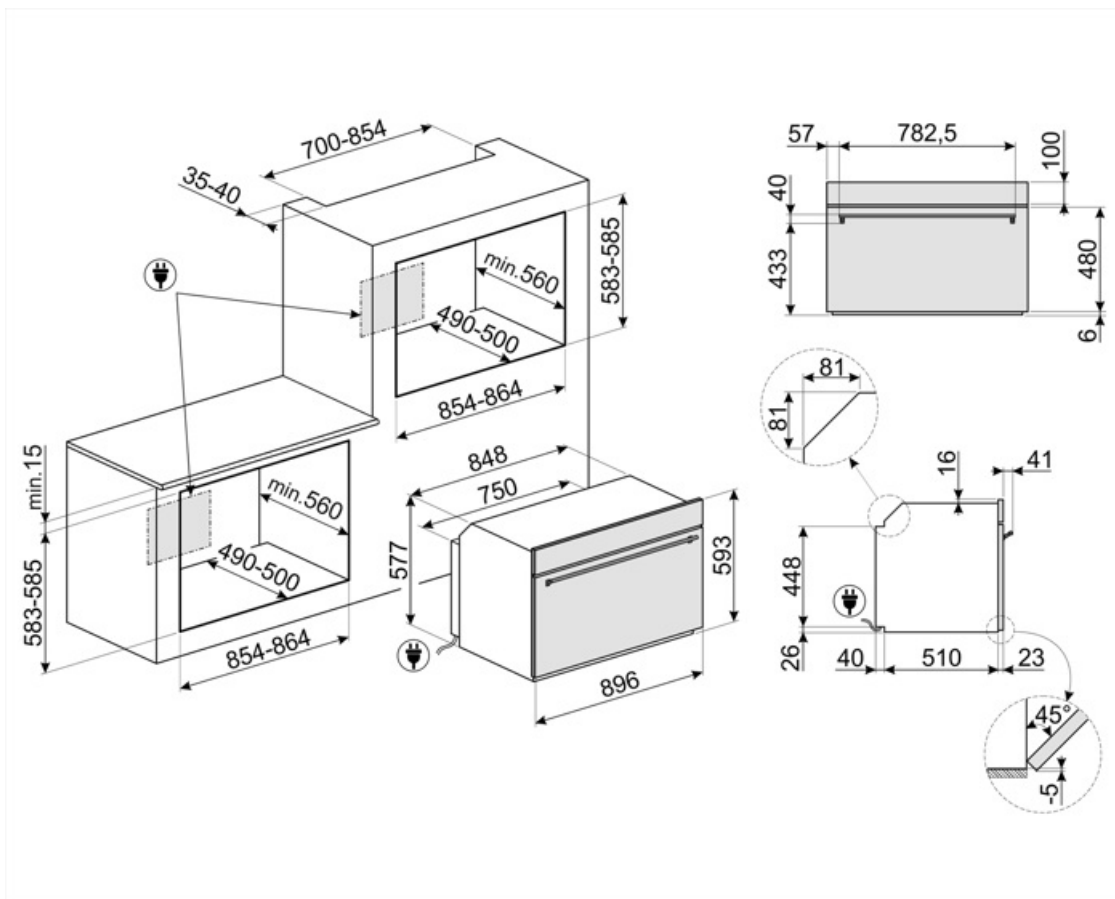
Ritilä, takapysäytys 2
Emaloitu uunipelti (20
mm) 1
Emaloitu syvä uunipelti
(40 mm) 1

Paikka uunipellille 1
Teleskooppikiskopari,
osittain ulosvedettävä 1

Sähköliitântä

Virta 220-240 V
Virta 18 A
Sähköliitântäteho (W) 4000 W

Jännite (V) 380-415 V
Virta (Hz) 50/60 Hz
Johdon pituus 150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY .
Ihanteellinen perinteiseen uunissa
friteeraukseen, mutta vähemmällä
kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta
voit paistaa nopeasti ja helposti
esimerkiksi ranskalaisia perunoita,
friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja
täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



GTP

****Osittain ulosvedettävät**
teleskooppikiskot (1 taso)**** Ulosveto<:**
300 mm Materiaali: Kiillotettu
ruostumaton teräs AISI 430



PPR9

Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen
kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös
kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm
cavity



GTT

****Kokonaan ulosvedettävät**
teleskooppikiskot (1 taso)**** Ulosveto:**
433 mm Materiaali: Kiillotettu
ruostumaton teräs AISI 430



Symbols glossary



Triple Fan Technology: Uuni on varustettu eksklusiivisella kolmen tuulettimen järjestelmällä, joka yhdessä moottorien kasvaneen tehon kanssa mahdollistaa erinomaiset kypsennystulokset. Kaksi suurta sivutuuletinta jakaa ilman uunin ulkoreunalle, ja pienempi keskituuletin lisää tuuletusta luomalla pystysuoran lämpöpyörteen. Tämän ansiosta uunin sisäosan lämpötila on tasainen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää tasaisesti kaikilla viidellä tasolla, aivan kuten ammattilaistason keittiöissä.



Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyyppillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.



Sähkö



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Staatinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennyksiä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



KEEP_WARM_72dpi



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.



Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamääriä, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.



SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.



Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennostoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Teleskoopikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



...



Erityinen kypsennystoiminto suorakulmaiselle paistokivelle PPR2 Mitat soveltuvat ihanteellisesti pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.