

SFP9302TN



Categorie	90 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709331351



Design

Esthetiek	Classici	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	Handgreep	Classici
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Materiaal	Roestvrij staal	Logo	Geëts
Type glas	Zwart	Bedieningsknoppen	Classici
Kleur serigrafie	Zilver	Kleur knoppen	Zwart

Bediening



Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
---------------------	----

Traditionele kookfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulaire
Turbohitte	ECO	Grote vlak-grill
Fan grill (large)	Base	Circulaire + bottom
Pizza		

Overige functies

Ontdooien op tijd	Rijsfunctie	Stone cooking
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Schoonmaak functie

Pyrolyse

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Automatische uitschakeling	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Deur openen	Standaard opening
Dubbele ventilator	D	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal lampen	2	Uitneembare ovendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W	Totaal aantal ruiten	4
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Soft Close systeem	Ja
Onderwarmte - vermogen	1700 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Koelleiding	Dubbel
Grill - vermogen	1700 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W		

Circulatie - vermogen	1550 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Circulatie nr. 2 - vermogen	1550 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	5.47 MJ
Netto inhoud	115 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	1.52 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.84 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.02 MJ	Energie-efficiëntie-index	81.6 %

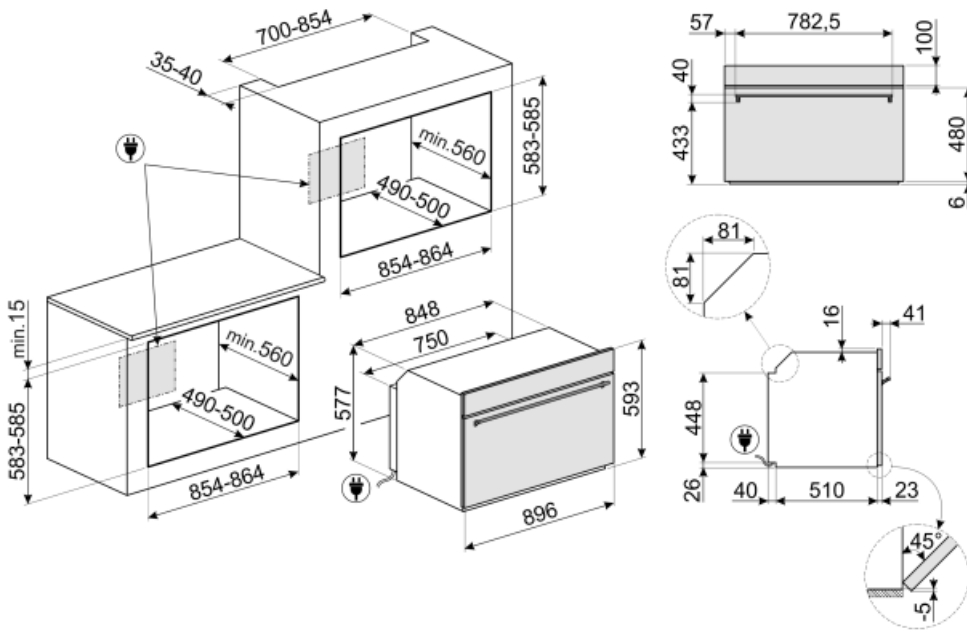
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Vangschaal (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Spanning 2 (V)	380-415 V
Stroom	18 A	Frequentie	50/60 Hz
Nominale aansluitwaarde	4000 W	Lengte voedingskabel	150 cm



Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



















PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>Triple Fan-technologie: de oven is uitgerust met een exclusief systeem met drie ventilatoren, dat in combinatie met het verhoogde vermogen van de motoren, uitstekende kookprestaties mogelijk maakt. De twee grote zijventilatoren verdelen de lucht rond de buitenomtrek van de oven, terwijl de kleinere centrale ventilator de ventilatie verhoogt door een verticale werveling van warmte te creëren. Dienovereenkomstig is de temperatuur in de oven gelijkmatig, waardoor voedsel gelijkmatig kan worden gegaard op alle vijf niveaus, zoals in professionele keukens.</p> |  <p>Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.</p> |
|  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p> |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |
|  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |  <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p> |
|  <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p> |  <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p> |
|  <p>Electric</p> |  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p> |
|  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p> |  <p>Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.</p> |
|  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p> |  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |
|  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |  <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p> |



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



KEEP_WARM_72dpi



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de oven deur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted.



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits