SF9302TN

Categorie	90 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709351335



Design

Esthetiek	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Matt Black	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	**Handgreep**	Classici
Design	Plat	**Kleur handgreep**	Roestvrijstaal
Materiaal	Roestvrij staal	**Logo**	In reliëf
Type glas	Zwart	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zilver	**Kleur knoppen**	Rvs look

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)
- Luchtcirculatie (met onderwarmte)
- Circulaire + bottom
- Pizza

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

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

Technische specificaties

Inhoud (l)	115 l	**Circulatie nr. 2 - vermogen**	1550 W
Minimum temperatuur	25 °C	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	**Deur openen**	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Dubbele ventilator	2	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal lampen	2	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	**Totaal aantal ruiten**	3
Vermogen lamp	40 W	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Onderwarmte - vermogen	1700 W		
Bovenwarmte - vermogen	1200 W		

Grill - vermogen	1700 W	**Koelleiding**	Dubbel
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Circulatie - vermogen	1550 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
		Temperatuurregeling	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	**Energy consumption in forced air convection**	4.50 MJ
Netto inhoud	115 l	**Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht**	1.25 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.82 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	2.95 MJ	**Energie-efficiëntie-index**	79.6 %

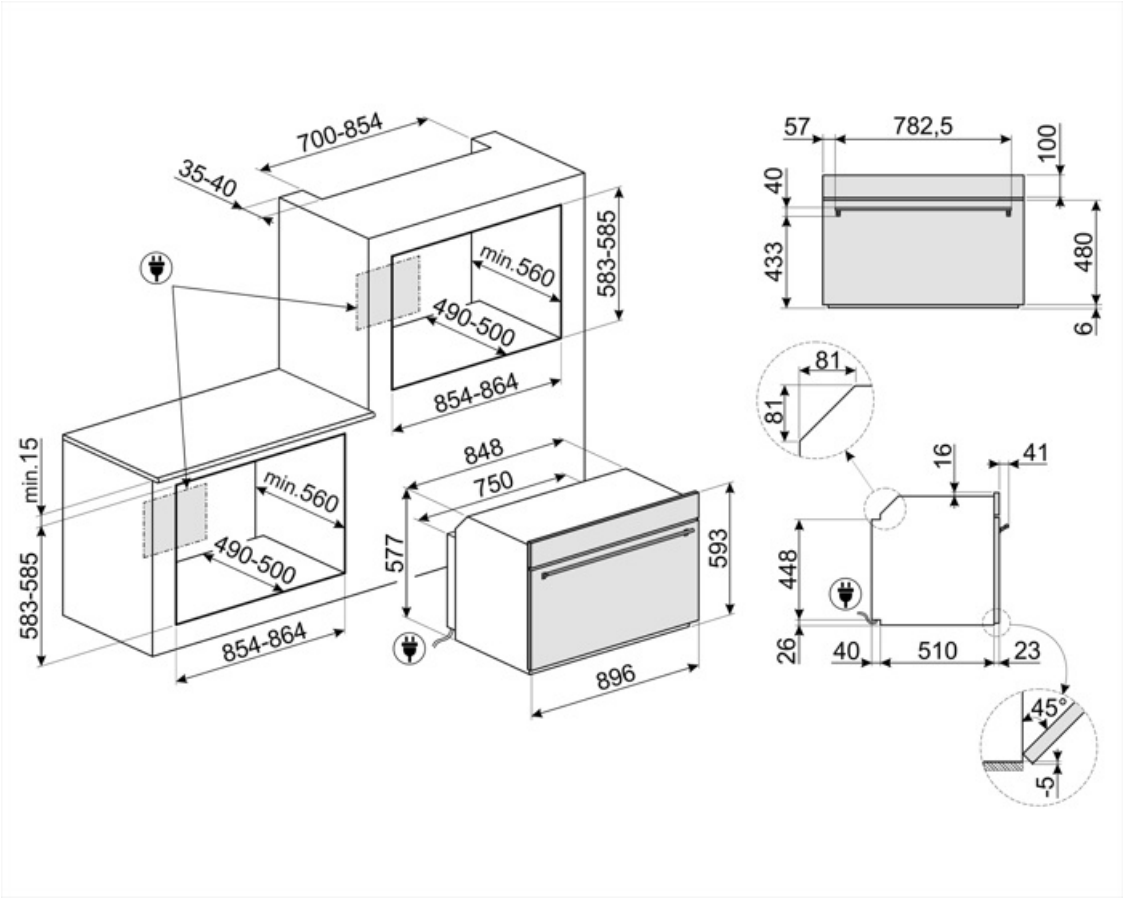
Meegeleverde accessoires



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	**Nominale aansluitwaarde**	3200 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	14 A	**Lengte voedingskabel**	115 cm


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Compatibele Accessoires



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

Symbols glossary



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



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.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



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).



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.



A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.



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.



Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.



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.



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 ovendeur 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



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.



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



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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



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



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%.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.