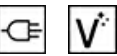


SF9302TN



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

Timer	Ja
Kinderbeveiliging	Ja

Automatische in- en uitschakeling

Ja
Ja

Overige opties

Showroom demo optie	Ja
Snelle voorverwarming	Ja

Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen

Ja
Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	115 l
Minimum temperatuur	25 °C
Maximum temperatuur	280 °C
Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	2
Aantal lampen	2
Soort verlichting	Halogeen
Lamp vervangbaar	Ja
Vermogen lamp	40 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1700 W
Bovenwarmte - vermogen	1200 W

Circulatie nr. 2 - vermogen	1550 W
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Deur openen	Standaard opening
Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	3
Koelsysteem	Mantelkoeling

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

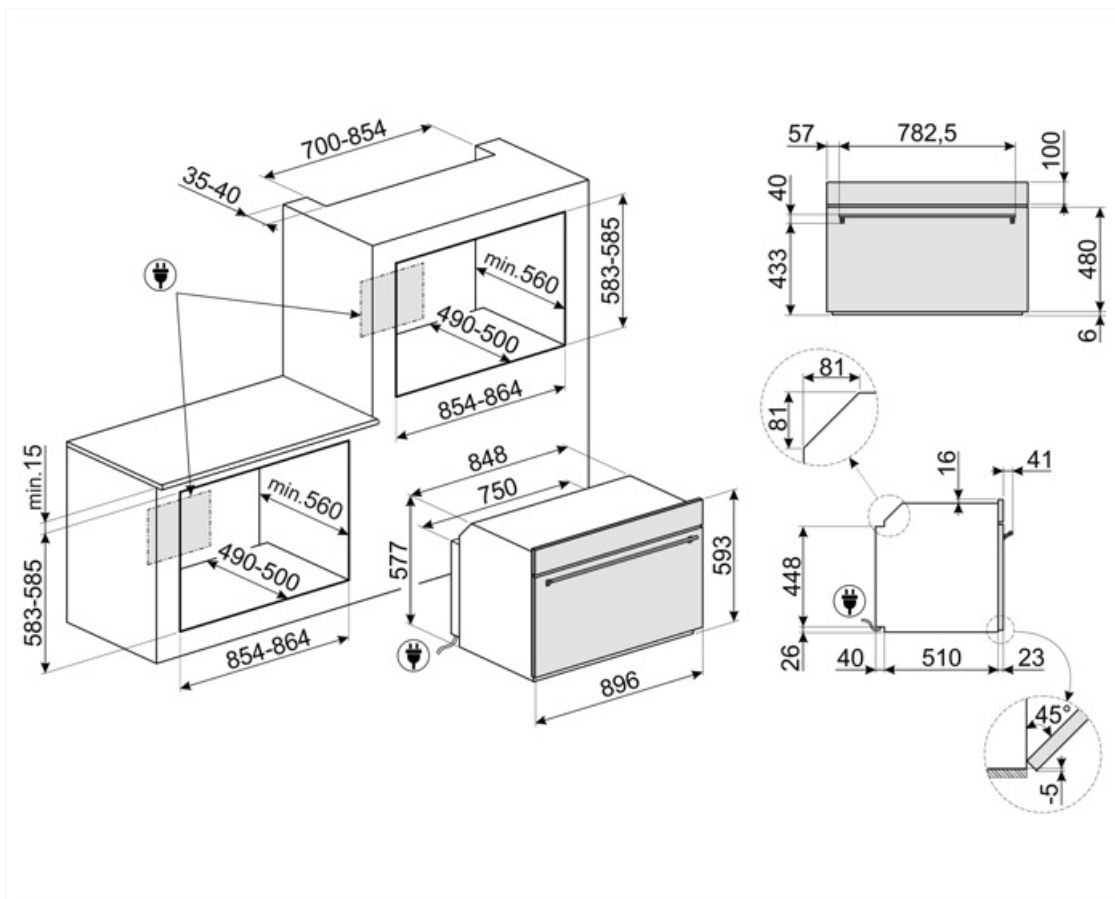
			
Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	4,50 MJ
Netto inhoud	115 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	1,25 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0,82 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	2,95 MJ	Energie-efficiëntie-index	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



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		A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.		Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
	Electric		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.
	Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.		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.
	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.		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 with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.		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.
	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.

 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.	 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.
 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.	 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.	 KEEP WARM
 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
 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%.	 SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 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.	 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.	 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.	