SFP9302TX

Categorie	90 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709325466

Design

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

Bediening

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10

smeg

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 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

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

Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	1550 W
Circulatie nr. 2 - vermogen	1550 W
Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel

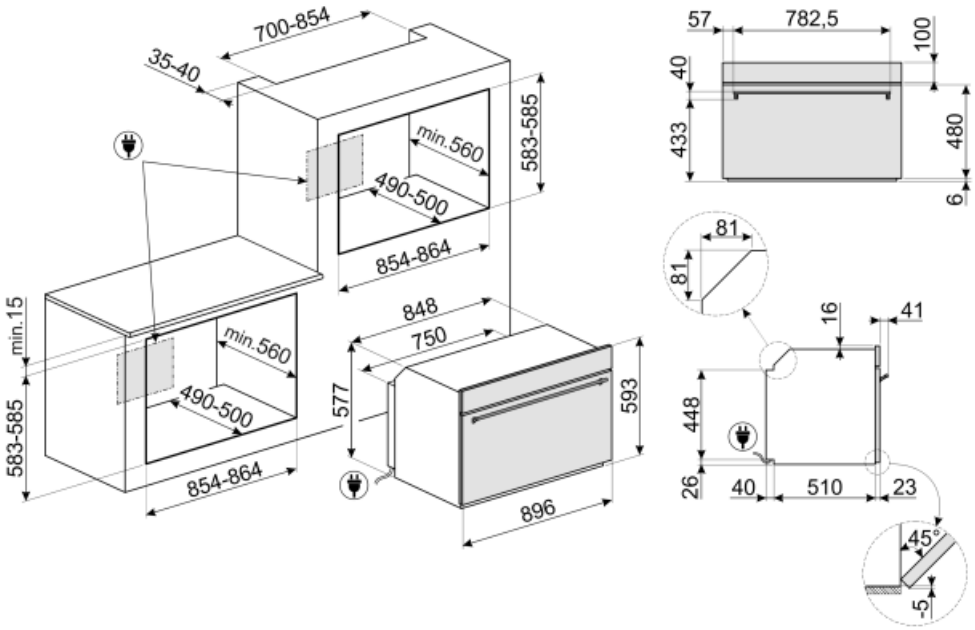
Energieklasse	A+
Netto inhoud	115 l
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.84 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.02 MJ
Energy consumption in forced air convection	5.47 MJ
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	1.52 KWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	81,6 %

Meegeleverde accessoires

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

Elektrische aansluiting

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


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

Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

PPR9

Refractary 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)

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.

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.

Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.

Electric

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 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.

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.

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

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

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.

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_72dpi

verlichting

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 ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.

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.

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

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.

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

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

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