

# SFP9302TX




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



## Design

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

## Bediening

			
<b>Naam display</b>	EvoScreen	<b>Regeling bediening</b>	Knoppen en touch knoppen
<b>Display technologie</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	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

**Sabbath Mode** Yes

## Opties



**Opties**  
**tijdprogrammering**  
**Timer**  
**Kinderbeveiliging**

**Automatische in- en uitschakeling**  
 Ja  
 Ja

### Overige opties

**Showroom demo optie** Ja  
**Snelle voorverwarming** Ja

Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen

## Technische specificaties



**Inhoud (l)** 115 l  
**Minimum temperatuur** 25 °C  
**Maximum temperatuur** 280 °C  
**Aantal kookniveaus** 5  
**Dubbele ventilator** D  
**Aantal lampen** 2  
**Soort verlichting** Halogeen  
**Lamp vervangbaar** Ja  
**Vermogen lamp** 40 W  
**Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** Ja  
**Onderwarmte - vermogen** 1700 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** 4

<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Soft Close systeem</b>	Ja
<b>Grill - vermogen</b>	1700 W	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Circulatie - vermogen</b>	1550 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
		<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
		<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch
		<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



<b>Energieklasse</b>	A+	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	5,47 MJ
<b>Netto inhoud</b>	115 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	1,52 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	0,84 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3,02 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	81,6 %

## Meegeleverde accessoires



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

## Elektrische aansluiting

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



---

## Compatibele Accessoires

---

### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### STONE9

Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

























### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



## Symbols glossary

- |   |   |
|---|---|
|  <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>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>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>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>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>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 bovinelement 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>   |  <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.</p>   |

-  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.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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\_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 ovendeur 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%.
-  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.



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.



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.



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.



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