

SFP9305WSPX



Categorie	90 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
SmegConnect met Wi-Fi	Ja
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709273033



Design

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

Bediening

		Aantal weergaven talen	12
Naam display	VivoScreen max	Weergave taal	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Display technologie	TFT		
Regeling bediening	Advanced full touch & knobs	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	15
Automatische programma's	53

Vochtighheidsniveaus	D
Personaliseerbare recepten	20
Traditionele kookfuncties	

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

Functies met stoompulsen

 Geventileerd	 Circulaire	 Circulaire + Bottom
 Turbo	 Fan Grill	

Andere Stoom-functies

 Reiniging reservoir	 Waterafvoer	 Watertoevoer
 Ontkalking		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Warmhoudfunctie	 Bordenwarmfunctie	 Sabbath

Schoonmaak functie

 Pyrolyse

Opties

										
Opties	Automatische in- en uitschakeling				Showroom demo optie Ja					
tijdprogrammering					Begeleide demo functie Ja					
Timer	Ja				Snelgids Ja					
Timer	D				Geheugen Ja, de 10 laatst gebruikte functies					
Kinderbeveiliging	Ja				Snelle voorverwarming Ja					
Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Helderheid, Tonen, Tones volume				Instant GO Ja					
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja				Wi-Fi verbinding Wi-Fi					

Bakken in fases	Yes, up to 3 strps
Smart cooking	Ja

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °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
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	1850 W
Circulatie nr. 2 - vermogen	1850 W

Automatische uitschakeling verwarmingselementen bij openen deur	Ja
Deur openen	Standaard opening
Deur	Koud
Uitneembare ovendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	4
Soft Close systeem	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Dubbel
Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Water aansluiting	Fill&Hide, automatic
Inhoud waterreservoir	160 ml

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+
Netto inhoud	115 l
Energieverbruik bij verwarmingsfunctie conventioneel	0.84 kWh
Energy consumption in conventional mode	3.02 MJ

Energy consumption in forced air convection	5.22 MJ
Energieverbruik bij verwarmingsfunctie geforceerde hetelucht	1.45 kWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	81.6 %

Meegeleverde accessoires

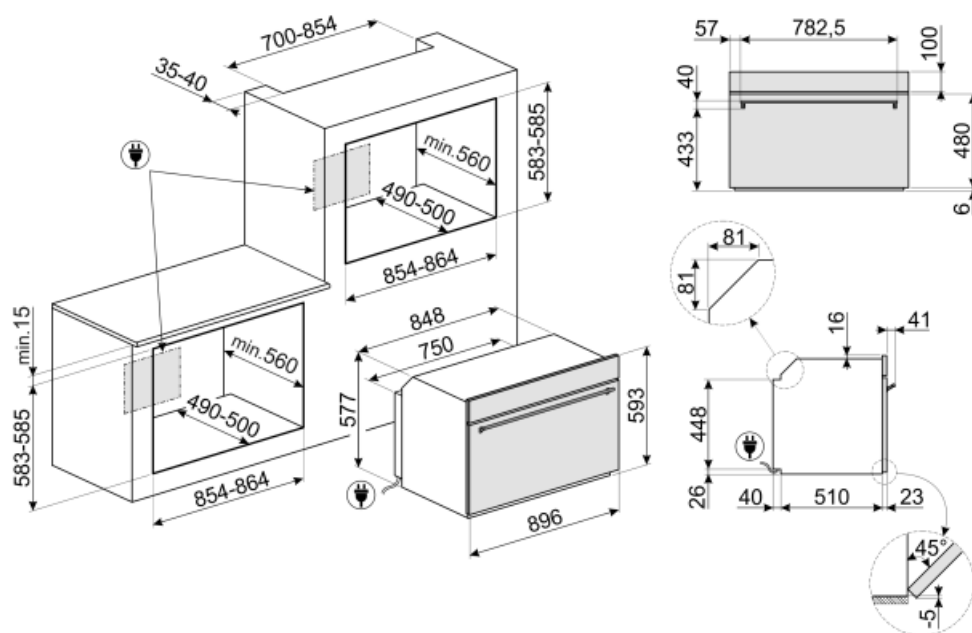


Ovenrooster met stop	1
Vangschal (40 mm)	2
Inzetrooster	1

Telescopische geleiders, 1 geheel uitschuifbaar	
Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.

Elektrische aansluiting

Stekker	(I) Australia	Spanning 2 (V)	380-415 V
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	18 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	4000 W		



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)



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.



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



Combi-stoomovens: het stoomkookstelsel maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



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



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.



The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



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



Viervoudige 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.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



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).



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Fan with grill pulsed steam: For creating a perfectly roasted meat joint. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat from the grill creates the caramelised flavours we know and love.



Circulaire pulsed steam: Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



Circulaire + lower element pulsed steam: Ideal for reheating flans and quiches. This function will re-crisp the base, whilst filling will not dry out due to the additional moisture in the cooking cavity.



Circulaire pulsed steam: Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



Turbo pulsed steam: For creating a perfectly roasted meat joint. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat from the turbo function creates the caramelised flavours we know and love.



KEEP_WARM_72dpi



verlichting



Pyrolyse: 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.



Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.



Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cook roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improves food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished.



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 time.



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%.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.</p> |
|  <p>Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).</p> |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |
|  <p>Multistep Cooking: It is possible to set up to 3 cooking phases during the same recipe. Cooking technology, function, time and temperature can be varied. At the end of a phase, the following will start automatically.</p> |  <p>To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>Wi-Fi connectivity</p> |
|  <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p> |  <p>INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.</p> |