

# SFR9302TX




<b>Categorie</b>	Verlaagd model 90x48 cm
<b>Product familie</b>	Oven
<b>Stroomvoorziening</b>	Elektrisch
<b>Warmtebron</b>	Elektriciteit
<b>Bereidingswijze</b>	Multifunctionele oven
<b>Reinigingssysteem</b>	Vapor Clean reiniging
<b>EAN-code</b>	8017709326548



## Design

<b>Design</b>	Classici	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Afwerking</b>	Fingerproof	<b>Handvat</b>	Classici
<b>Design</b>	Plat	<b>Kleur handvat</b>	Inox
<b>Materiaal</b>	Inox	<b>Logo</b>	In reliëf
<b>Type roestvrijstaal</b>	Geborsteld inox	<b>Bedieningsknoppen</b>	Classici
<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox look
<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart		

## Bediening

			
<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Bediening</b>	Knobs & touch buttons
<b>Display</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	10
----------------------------	----

## Traditionele bereidingsfuncties

Statisch	Statisch + ventilator	Circulatie (ventilator + circulaire)
Turbo: ventilator + circulaire + statisch	ECO	Grote grill
Ventilator + grote grill	Onderwarmte	Circulaire + onderwarmte
Pizza		

## Overige functies

Ontdooien op tijd	Rijzen	Sabbath
-------------------	--------	---------

## Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging
-----------------------

## Opties



<b>Tijdsinstelling</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Andere opties</b>	Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid
Timer	Ja	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
Timer	1	<b>Snel voorverwarmen</b>	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	85 l	<b>Vermogen circulatie 2</b>	1550 W
<b>Minimum temperatuur</b>	25 °C	<b>Warmte onderbroken bij openen deur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Opening deur</b>	Standaard opening
<b>Aantal kookniveaus</b>	4	<b>Deur</b>	Koud
<b>Dubbele ventilator</b>	2	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Type lamp</b>	Halogeen	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>User-replaceable light</b>	Ja	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Vermogen lamp</b>	40 W		
<b>Verlichting bij opening deur</b>	Ja		

Onderwarmte - vermogen	1700 W	Soft Close scharnieren	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	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)	283x724x418 mm
		Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	4.50 MJ
Netto volume	85 l	Energieconsumptie in turbo functie	1.25 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	0.73 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	2.63 MJ	Energie-efficiëntie Index	80.2 %

## Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1

## Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3100 W
Stekker	Nee	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	150 cm



---

## Compatible Accessories

---

### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails  
(1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



































### GTP

Partially extractable telescopic guides  
(1 level), suitable for traditional ovens.  
Made in stainless steel, they  
guarantee stability and facilitate the  
smooth extraction of the trays.



## Symbols glossary

-  Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  EVOscreen display + bedieningsknoppen
-  Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
-  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.
-  Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
-  A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
-  Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Elektrische aansluiting
-  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.
-  Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
-  Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.

- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Circulaire:</b> De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p> |  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>  |
|  <p><b>Grill:</b> Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>   |  <p><b>Fan grill:</b> very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>  |
|  <p><b>Pizza function:</b> 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.</p>  |  <p><b>Circulaire met bovenste en onderste elementen:</b> door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |
|  <p><b>Compact appliances with a height of 48 cm.</b> Perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.</p>  |  <p><b>All glass inner door:</b> All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>   |
|  <p><b>The inner door glass:</b> can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |  <p><b>Met deze functie kan u bereidingen warmhouden</b> zodat het eten niet meteen afkoelt</p>   |
|  <p><b>Side lights:</b> Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |  <p><b>Air at 40°C</b> provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p>   |
|  <p><b>Rapid preheating:</b> 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>   |  <p><b>SABBATH:</b> function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p>  |
|  <p><b>The oven cavity has 4 different cooking levels.</b></p>   |  <p><b>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem</b> waarbij de deur zacht en stil sluit.</p>  |
|  <p><b>Telescopic rails:</b> allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p>   |  <p><b>Electronic control:</b> 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><b>Vapor Clean:</b> a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |  <p><b>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</b></p>  |