

SFP9302TX




Categorie	90 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709325466



Design

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

Bediening

			
Display	EvoScreen	Bediening	Knobs & touch buttons
Display	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	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	Stone cooking
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Reinigingsfuncties

Pyrolyse

Opties



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

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Opening deur	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Dubbele ventilator	3	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	2	Volledig glazen binnendeur	Ja
Type lamp	Halogeen		
User-replaceable light	Ja		
Vermogen lamp	40 W		

Verlichting bij opening deur	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1700 W	Totaal aantal ruiten	4
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Soft Close scharnieren	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	Koelleiding	Dubbel
Circulatie - vermogen	1550 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Vermogen circulatie 2	1550 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
		Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	5.47 MJ
Netto volume	115 l	Energieconsumptie in turbo functie	1.52 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	0.84 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.02 MJ	Energie-efficiëntie Index	81.6 %

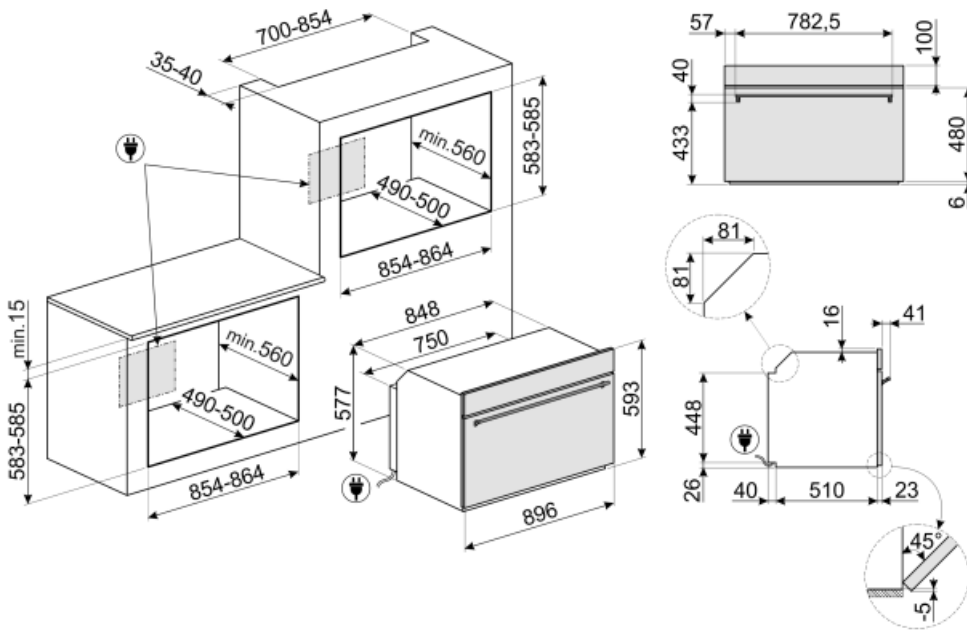
Meegeleverde accessoires



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

Elektrische aansluiting

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



Not included accessories

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.



GTT

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

































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)

-  De oven is voorzien van een exclusief systeem met 3 ventilatoren, die, gecombineerd met een verhoogd vermogen van de motoren, uitstekende resultaten kan bereiken. De twee grote ventilatoren verdelen de lucht rond de buitenste perimeter van de ovenruimte terwijl de kleinere centrale ventilator de luchtverdeling verhoogt door een verticale vortex van lucht te creëren. Op die manier is de temperatuur in de ovenruimte uniform verdeeld waardoor gerechten op verschillende niveaus op dezelfde manier kunnen bereid worden, zoals in professionele keukens.
-  Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
-  Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
-  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.
-  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.
-  A+ → A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Quadruple glazed: Number of glazed doors.
-  Elektrische aansluiting
-  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.

-  Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.
-  De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
-  Fan grill: 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.
-  Circulaire met bovenste en onderste elementen: 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.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
-  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.
-  Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.
-  Circulaire: 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.
-  Grill: 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.
-  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.
-  Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt
-  PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.
-  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.
-  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.



EVOscreen display + bedieningsknoppen



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.



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



Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.



Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes