SF9302TN

Category	90cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709351335

Aesthetics

Aesthetic	Classica	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Preto opaco	**Door**	With 2 horizontal strips
Acabamento	Opaco	**Handle**	Classic
Série	Plano	**Handle Colour**	Inox
Material	Stainless steel	**Logotipo**	Logotipo embutido
Glass Type	Eclipse	**Control knobs**	Classic
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado	**Controls colour**	Steel effect

Controls

Nome	EvoScreen	**Control setting**	Botões e botões de toque
Tecnologia	LCD	**No. of controls**	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	10

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom
- Circulaire + bottom
- Pizza

Other functions

- Defrost by time
- Proving
- Cozimento em pedra
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Cleaning functions

- Vapor Clean

Options

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Brightness, Tones
Showroom demo option	Yes
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	No

Technical Features

Minimum Temperature	25 °C
Maximum temperature	280 °C
No. of shelves	5
N. of fans	3
No. of lights	2
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1700 W
Upper heating element - Power	1200 W
Grill element - power	1700 W
Circular heating element 2 - Power	1550 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Cooling system	Tangential
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento duplo

Large grill - Power	2900 W
Circular heating element - Power	1550 W
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label

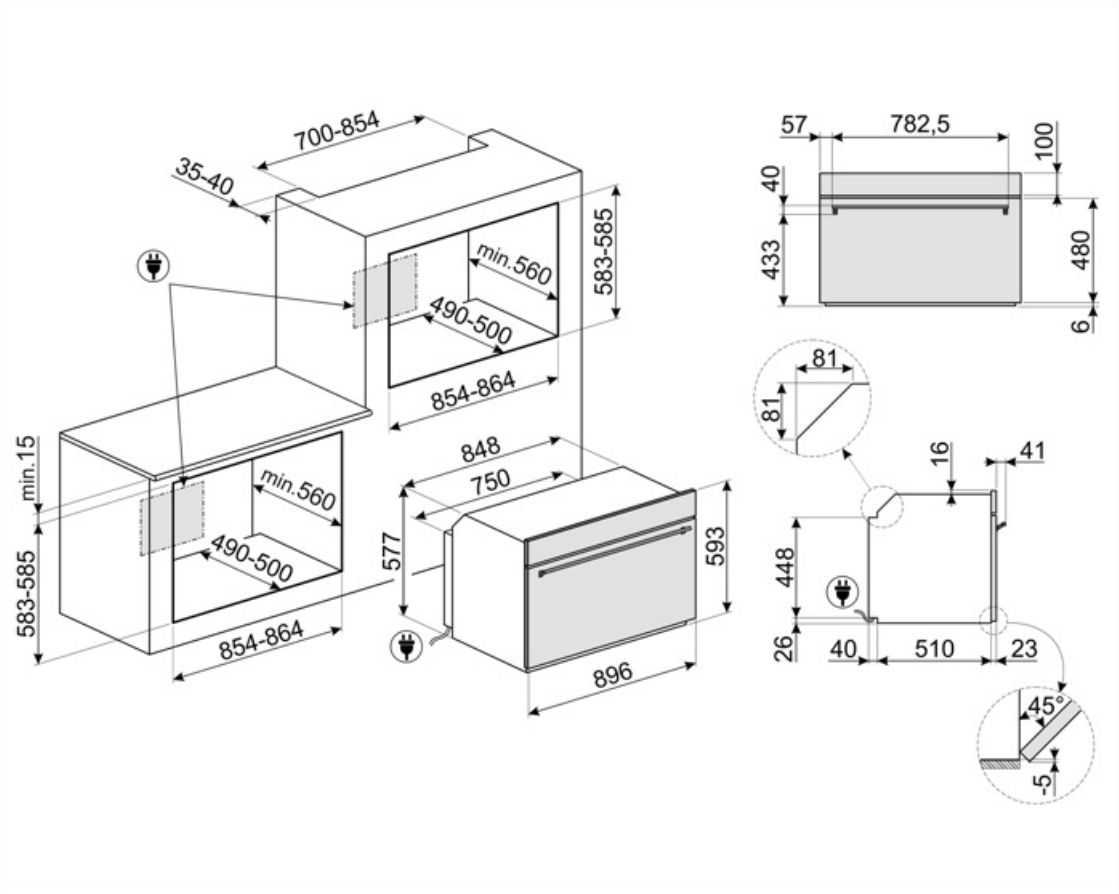
Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	115 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.82 KWh
Consumo de energia em modo convencional	2.95 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	4.50 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.25 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	79,6 %

Accessories Included

Rack with back stop	2
Enamelled tray (20mm)	1
Enamelled deep tray (40mm)	1
Insert gird	1
Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Catalytic Panels	No

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	14 A
Nominal power	3200 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	115 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

Compatible Accessories

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.

Symbols glossary

Tecnologia Triple Fan: O forno está equipado com um exclusivo sistema de três ventiladores, que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite um excelente desempenho culinário. Os dois grandes ventiladores laterais distribuem o ar em torno do perímetro externo da cavidade, enquanto o ventilador central menor aumenta a ventilação, criando um vórtice vertical de calor. Consequentemente, a temperatura dentro da cavidade é uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, como nas cozinhas profissionais.

A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Elétrico

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

KEEP_WARM_72dpi

O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.