

SF9302TX





Dimensões Família Tipo de energia Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Sistema de limpeza Código EAN 90 cm Forno Elétrico Elétrico

Termoventilado VaporClean 8017709349066



Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

SériePlanoMaterialAço inoxTipo de aço inoxEscovadoTipo de vidroPreto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Símbolos

Porta com dois perfis horizontais Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



DisplayEvoScreenComandosManípulos e botões touchTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

Programas / Funções

N° funções 10



Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Eco

Grill

Grill ventilado

Base com ventilador

Base com termoventilador

Pizza

Outras funções

Descongelar por tempo

Fermentar

Sabbath

Programa de limpeza

VaporClean

Opções







Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção

fim

Temporizador Sim Opção bloqueio de Sim

comandos para

segurança das crianças

Outras opções

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas















Temperatura mínima Temperatura máxima

N° de níveis para tabuleiros

N° de ventiladores 2 N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Lâmpada substituível pelo utilizador

Potência das lâmpadas lluminação na abertura Sim da porta

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência superior

Potência da resistência grill

25°C 280°C

5

2 Halogénio

40 W

Sim

1700 W

1200 W

1700 W

Potência da resistência

circular

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Tecnologia de temperatura da porta

Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro

Vidro interno removível N° de vidros da porta

Sistema de arrefecimento

Circuito de arrefecimento 1550 W

Sim

Sim

Aba para baixo Porta de temperatura

controlada Sim

Sim Sim 3

Tangencial

Circuito de arrefecimento

duplo



Potência do grill largo Potência da resistência

circular

2900 W Redução da velocidade Sim

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

371x724x418 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética

1550 W





Classe energética A+ Volume útil 115 l

Consumo de energia por 0,82 kWh

ciclo na convecção

Consumo de energia por 2,95 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 4,50 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 1,25 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 79,6%

energética

Acessórios incluídos



Grelha com travão Tabuleiro esmaltado 20 1

mm de profundidade Tabuleiro esmaltado 40 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

14 A 3200 W Frequência (Hz) Comprimento do cabo

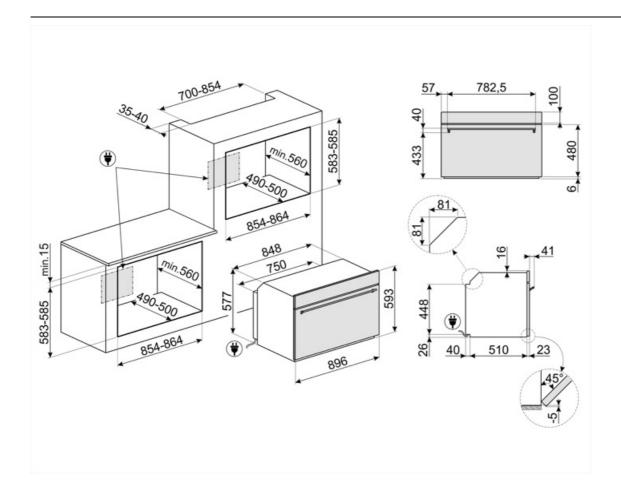
de alimentação

50/60 Hz 115 cm

1

1







Acessórios Compatíveis

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido. GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



Symbols glossary



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.





Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Manter quente



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.