

SFP9302TN



Category	90cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709331351



Aesthetics

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

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)	Base	Circulaire + bottom
Pizza		

Other functions

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

Cleaning functions

Pirolysis

Options



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

Technical Features



Minimum Temperature	25 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	280 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	5	Door	Temperate door
N. of fans	3	Removable door	Yes
No. of lights	2	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	Total no. of door glasses	4
Light Power	40 W	Soft Close hinges	Yes
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1700 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W		

Large grill - Power	2900 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Circular heating element - Power	1550 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element 2 - Power	1550 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	5.47 MJ
Net volume of the cavity	115 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.52 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.84 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.02 MJ	Energy efficiency index	81,6 %

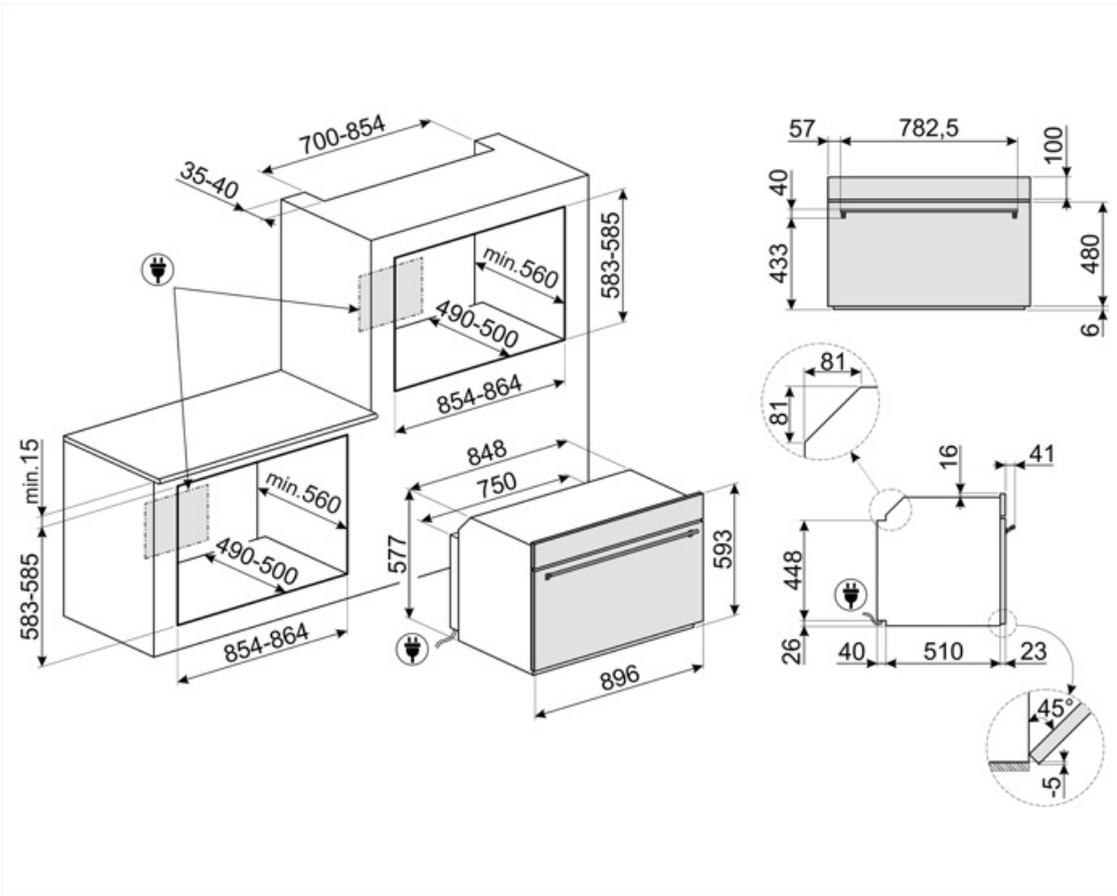
Accessories Included



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

Electrical Connection

Plug	No	Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	18 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Nominal power	4000 W		



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.
-  **Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.
-  **Elétrico**
-  **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.
-  **Apenas elemento de aquecimento inferior:** Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  **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.
-  **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.

-  **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**
-  **Pirólítico:** Os ciclos de limpeza pirólítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior 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.**
-  **Trilhos telescópicos:** permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  **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.
-  **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
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **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



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.