

SFP9302TN



Dimensões	90 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirolítica
Código EAN	8017709331351



Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto mate	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Mate	Puxador	Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Comandos	Classica
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado	Cor dos comandos	Comandos em preto

Comandos

EVO screen			
Display	EvoScreen	Comandos	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções	10
------------	----

Funções de forno

	Estático		Ventilado		Termoventilado
	Turbo		Eco		Grill
	Grill ventilado		Base		Base com termoventilador
	Pizza				

Outras funções

	Descongelar por tempo		Fermentar		Na pedra
	Barbecue		Fritar		Sabbath

Programa de limpeza

	Pirólise
--	----------

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
Temporizador	Sim		
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
		Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	70 l	Potência da resistência circular	1550 W
Temperatura mínima	25 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	5	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de ventiladores	3	Porta desmontável	Sim
Nº de lâmpadas	2	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Vidro interno removível	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Nº de vidros da porta	4
Potência das lâmpadas	40 W	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Illuminação na abertura da porta	Sim		
Potência da resistência inferior	1700 W		

Potência da resistência superior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	1700 W	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento duplo
Potência do grill largo	2900 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	1550 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
		Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A+
Volume útil 115 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural 0,84 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 3,02 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 5,47 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 1,52 kWh
Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 81,6 %

Acessórios incluídos



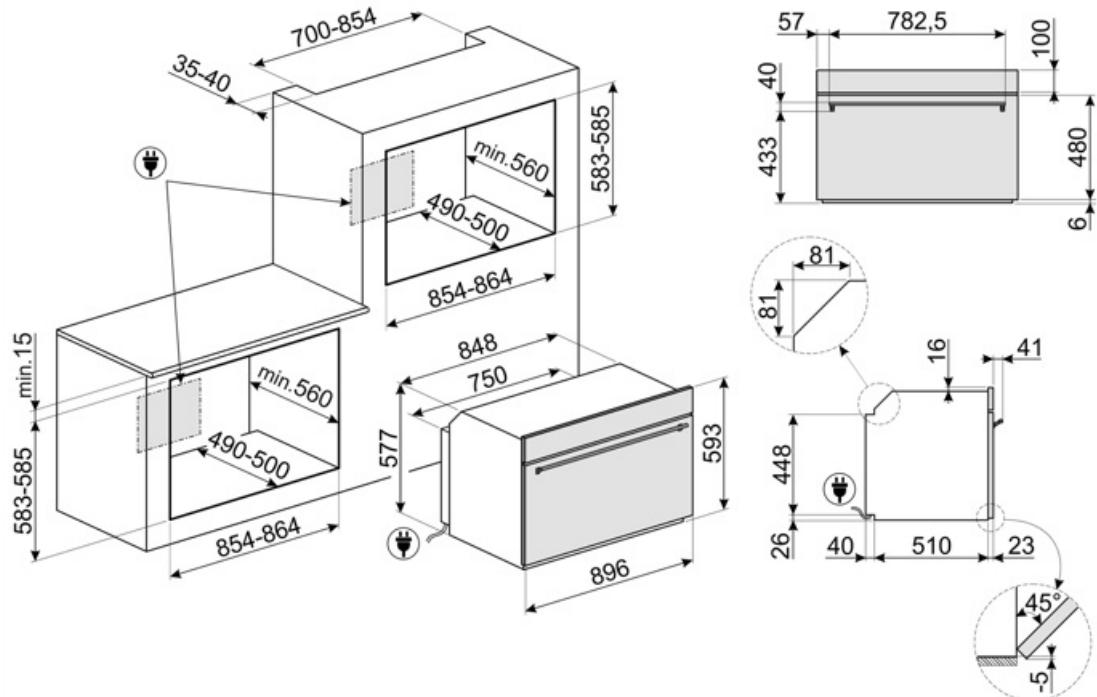
Grelha com travão 2
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade 1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1
Guias telescópicas de extração parcial 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Ficha elétrica Não
Corrente (Amperes) 18 A
Potência elétrica nominal 4000 W

Tensão 2 (Volts) 380-415 V
Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



Acessórios Compatíveis

AIRFRY9



Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

BBQ9



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.

STONE9



Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits

Symbols glossary



Tecnologia de ventilador triplo: o forno está equipado com um sistema exclusivo de três ventiladores que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite excelente desempenho de cocção. Os 3 ventiladores geram uma distribuição homogénea e rápida dentro da cavidade, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, em menos tempo.



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



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



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



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.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover 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.



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.



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.



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



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



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



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	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.		 Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
 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.
 Porta SoftClose:	Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.	 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.	 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.

-
- | | |
|---|---|
|  Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais. |  Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. |
|  Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos. | |