

# SFP9302TX



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	8017709325466



## Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

## 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



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

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Door opening type</b>	Standard opening
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Door</b>	Temperate door
<b>N. of fans</b>	3	<b>Removable door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	2	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Soft Close hinges</b>	Yes
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Lower heating element power</b>	1700 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo

Upper heating element - 1200 W  
Power

Grill element - power 1700 W

Large grill - Power 2900 W

Circular heating element 1550 W  
- Power

Circular heating element 1550 W  
2 - Power

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 0.84 kWh

Consumo de energia em modo convencional 3.02 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 5.47 MJ

Energy consumption per cycle in fan-forced convection 1.52 kWh

Number of cavities 1

Energy efficiency index 81,6 %

## 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

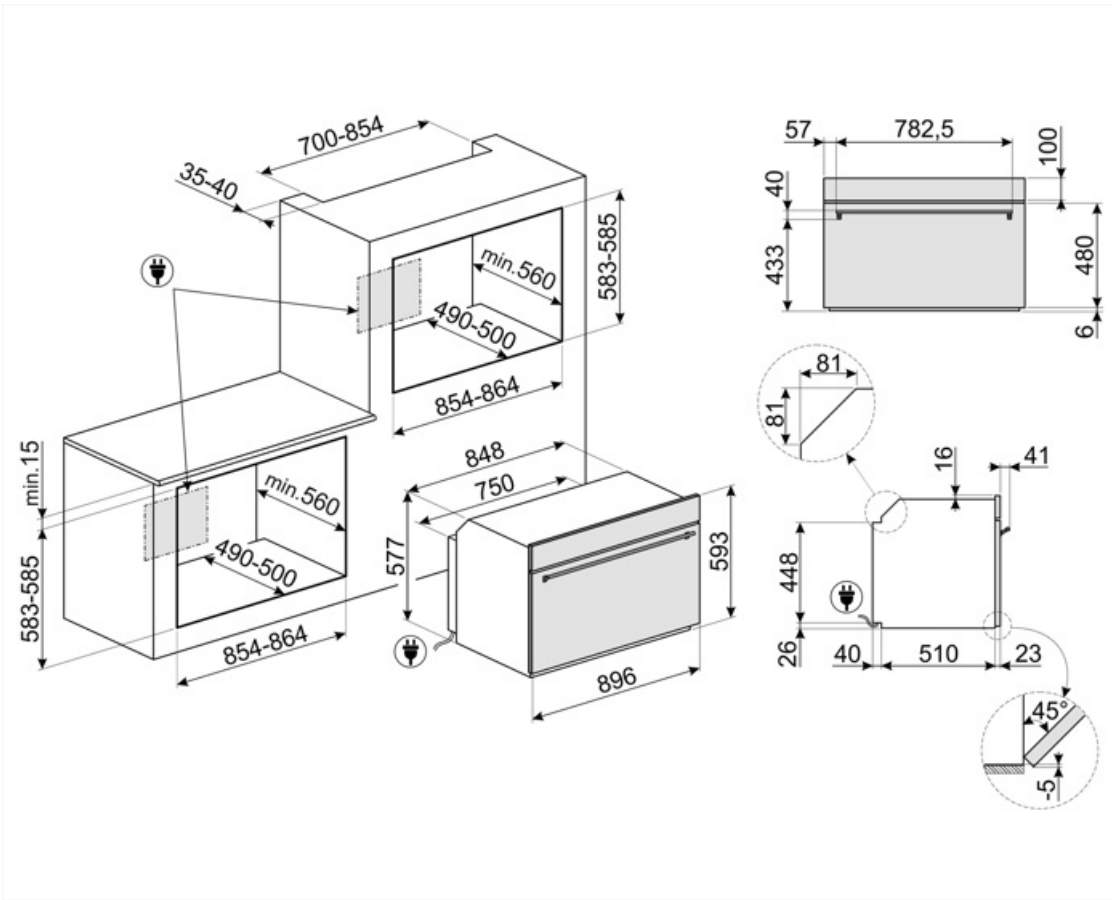
Current 18 A

Nominal power 4000 W

Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Frequency (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



---

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