

# **SFP9302TX**





Dimensões 9
Família F
Tipo de energia E
Fonte de energia do forno E

Tipo de cocção Sistema de limpeza

Código EAN

90 cm Forno Elétrico Elétrico

Termoventilado

Pirolítica

8017709325466



### Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

Série Plano

Material Aço inox

Tipo de aço inox Escovado

Tipo de aço inox Escovado
Tipo de vidro Preto Eclipse
Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do 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

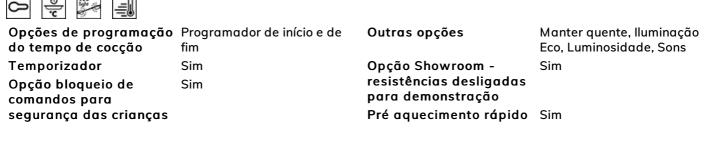
N° funções

10



### Funções de forno Ventilado Termoventilado Estático Grill Turbo Eco Grill ventilado Base com termoventilador Base Pizza Outras funções Na pedra Descongelar por tempo Fermentar Barbecue Fritar Sabbath Programa de limpeza Pirólise

# Opções



# Especificações técnicas

.5			
Temperatura mínima	25 °C	Interrupção das	Sim
Temperatura máxima	280 °C	resistências na abertura	
N° de níveis para	5	da porta	
tabuleiros		Abertura da porta	Aba para baixo
N° de ventiladores	3	Tecnologia de	Porta de temperatura
N° de lâmpadas	2	temperatura da porta	controlada
Tipo de iluminação	Halogénio	Porta desmontável	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Vidro interno removível	Sim
. otomora das rampadas		N° de vidros da porta	4
lluminação na abertura da porta	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e	Sim
Potência da resistência	1700 W	silenciosamente	
inferior		Sistema de	Tangencial
Potência da resistência superior	1200 W	arrefecimento	



Potência da resistência

1700 W

1550 W

grill

Potência do grill largo

2900 W Potência da resistência 1550 W

circular

Potência da resistência

circular

Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento

duplo Sim

Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura Eletrónico

Material da cavidade

Esmalte EverClean

371x724x418 mm

### Performance / Etiqueta energética





Classe energética

A+

Volume útil

115 I

Consumo de energia por 0,84 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3,02 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 5,47 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 1,52 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

81,6%

#### Acessórios incluídos



Grelha com travão

2 Tabuleiro esmaltado 20 1

mm de profundidade Tabuleiro esmaltado 40 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

1

# Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

220-240 V

18 A

4000 W

Tensão 2 (Volts)

Frequência (Hz)

Comprimento do cabo

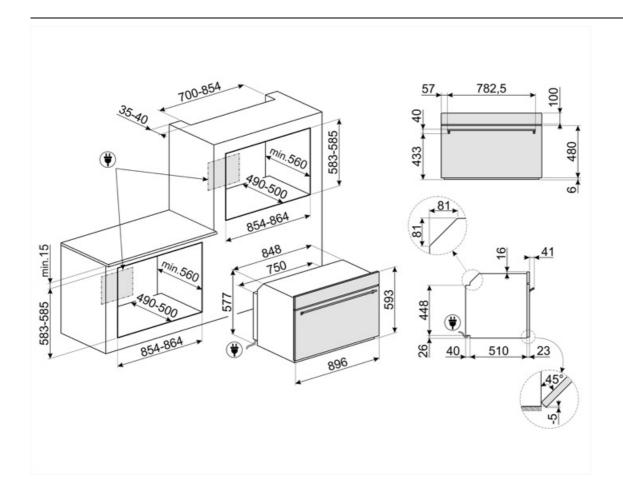
de alimentação

380-415 V

50/60 Hz

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.

#### **GTP**

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

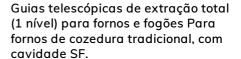
#### STONE9

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

#### BBQ9



#### **GTT**







### 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.



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.



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



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.



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



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.



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.



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.



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 + 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.



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.





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.