

SFP9302TX



Dimensões	90 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirólítica
Código EAN	8017709325466



Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antidedadas	Puxador	Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de aço inox	Escovado	Comandos	Classica
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Cor dos comandos	Inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		











Comandos

			
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

 Descongelação por tempo	 Fermentar	 Na pedra
 Barbecue	 Fritar	 Sabbath

Programa de limpeza

 Pirólise

Sabbath Mode Sim

Opções



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

Temporizador Sim

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

Outras opções Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração Sim

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L) 115 l

Temperatura mínima 25 °C

Temperatura máxima 280 °C

Nº de níveis para tabuleiros 5

Nº de ventiladores 3

Nº de lâmpadas 2

Tipo de iluminação Halogénio

Lâmpada substituível pelo utilizador Sim

Potência das lâmpadas 40 W

Iluminação na abertura da porta Sim

Potência da resistência inferior 1700 W

Potência da resistência circular 1550 W

Interrupção das resistências na abertura da porta Sim

Abertura da porta Aba para baixo

Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada

Porta desmontável Sim

Porta interna totalmente em vidro Sim

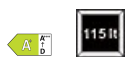
Vidro interno removível Sim

Nº de vidros da porta 4

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente Sim

Potência da resistência superior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	1700 W	Circuito de arrefecimento	Circuito 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+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	5.47 MJ
Volume útil	115 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1.52 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.84 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3.02 MJ	Índice de eficiência energética	81.6 %

Acessórios incluídos



Grelha com travão	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	18 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Potência elétrica nominal	4000 W		



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

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos com 90 cm de largura. Dimensões: L 64 x A 2,3 x P 37,5 cm. Ideal para cozinhar pizzas com o mesmo aroma e a mesma crocância característicos de um forno a lenha. Pode também ser utilizada para cozer pão, focaccias e outras receitas, como tartes, quiches ou bolachas.



BBQ9



GTT

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



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.



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



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



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico 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.



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 quantidades, 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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  **Manter quente**
-  **Pirolítico:** os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  **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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **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.
-  **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.