

SFP9305WSPX



| | |
|--------------------|---------------|
| Category | 90cm |
| Product Family | Oven |
| Power supply | Electric |
| Heat source | ELECTRICITY |
| Tipo de cozimento | Combi Steam |
| Sistema de limpeza | Pyrolitic |
| Pizza Oven | No |
| EAN code | 8017709273033 |



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 | VivoScreen max | No. of display languages | 12 |
| Tecnologia | TFT | Display languages | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU) |
| Control setting | Toque completo e botões avançados | No. of controls | 2 |

Programs / Functions

| | |
|--------------------------|----|
| No. of cooking functions | 15 |
| Automatic programmes | 53 |
| Steam assisted levels | 3 |

Customisable recipes

20

Traditional cooking functions

| | | |
|-------------------|--------------|---------------------|
| Static | Fan assisted | Circulaire |
| Turbo | Eco | Large grill |
| Fan grill (large) | Base | Circulaire + bottom |
| Pizza | | |

Funções de cozimento com vapor pulsado

| | | |
|--------------|----------------------|---------------------|
| Fan assisted | Circulaire | Circulaire + Bottom |
| Turbo | Grelha do ventilador | |

Other Steam functions

| | | |
|---------------|--------------|-------------|
| Tank cleaning | Water outlet | Water input |
| Descaling | | |

Other functions

| | | |
|-----------------|-------------------|---------|
| Defrost by time | Defrost by weight | Proving |
| Keep warm | Plate rack/warmer | Sabbath |

Cleaning functions

| |
|-----------|
| Pirólisis |
|-----------|

Options



| | | | |
|---------------------------------------|---|-----------------------------|-------------------------------------|
| Time-setting options | Delay start and automatic end cooking | Cozinha inteligente | Yes |
| Minute minder | Yes | Showroom demo option | Yes |
| Timer | 3 | Demo-tutorial mode | Yes |
| Controls Lock / Child Safety | Yes | Touch guide | Yes |
| Other options | Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume | Chronology | Yes, the last 10 functions utilized |
| Cooking with probe thermometer | Yes | Rapid pre-heating | Yes |
| Multi-step cooking | Yes, up to 3 strps | GO Instantâneo | Yes |

Technical Features



| | | | |
|--|---------|---|--------------------------------|
| Minimum Temperature | 30 °C | Door opening type | Standard opening |
| Maximum temperature | 280 °C | Door | Cool |
| No. of shelves | 5 | Removable door | Yes |
| N. of fans | 3 | Full glass inner door | No |
| No. of lights | 2 | Removable inner door | No |
| Light type | Halogen | Total no. of door glasses | 4 |
| User-replaceable light | Yes | Soft Close hinges | Yes |
| Light Power | 40 W | Cooling system | Tangential |
| Light when door is opened | Yes | Circuito de resfriamento | Circuito de resfriamento duplo |
| Lower heating element power | 1700 W | Redução da velocidade do sistema de resfriamento | Sim |
| Upper heating element - Power | 1200 W | Door Lock During Pyrolysis | Yes |
| Grill element - power | 1700 W | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 371x724x418 mm |
| Large grill - Power | 2900 W | Temperature control | Electronic |
| Circular heating element - Power | 1850 W | Cavity material | Ever clean Enamel |
| Circular heating element 2 - Power | 1850 W | Carregamento de água | Preencher&ocultar, automático |
| Heating suspended when door is opened | Yes | Capacidade do depósito | 160 ml |

Performance / Energy Label



| | | | |
|--|----------|--|----------|
| Energy efficiency class | A+ | Consumo de energia na convecção de ar forçado | 5.22 MJ |
| Net volume of the cavity | 115 l | Energy consumption per cycle in fan-forced convection | 1.45 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 % |

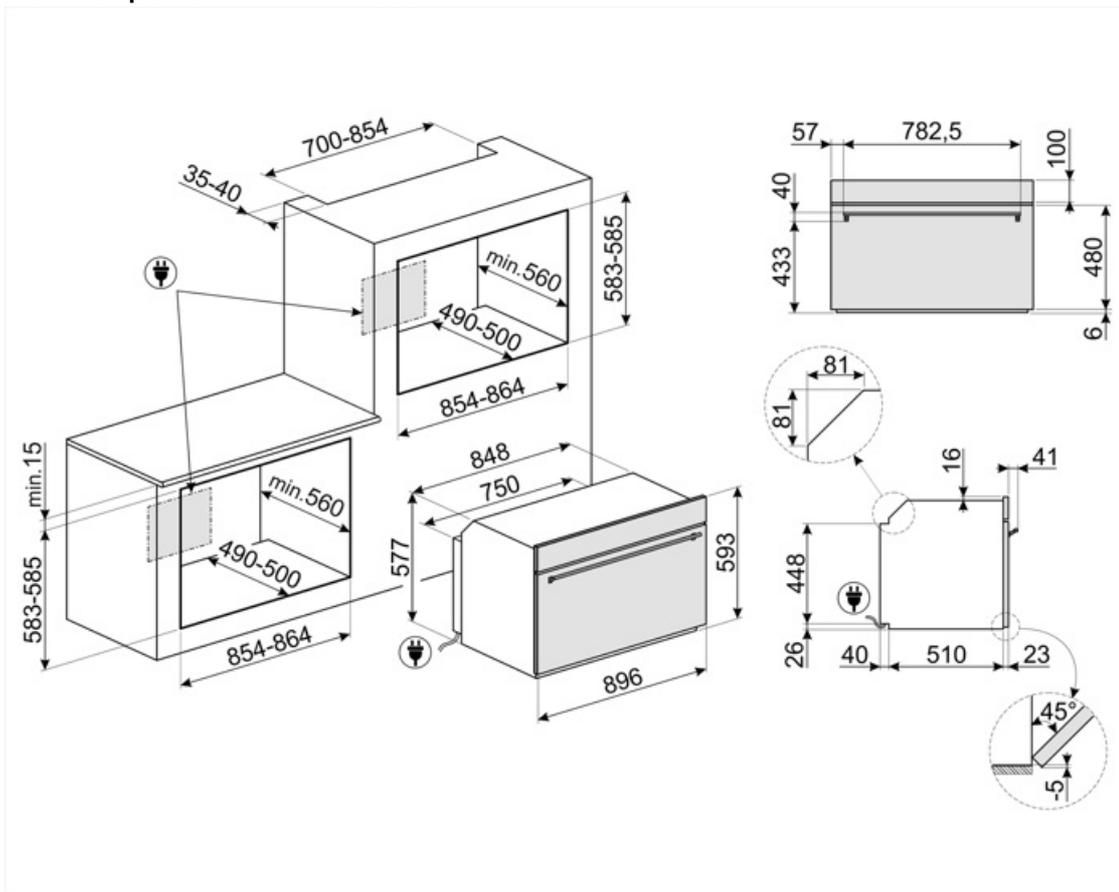
Accessories Included



| | | | |
|---|---|--------------------------|------------------|
| Rack with back and side stop | 1 | Catalytic Panels | No |
| Enamelled deep tray (40mm) | 2 | Temperature probe | Sim, ponto único |
| Insert gird | 1 | Other | No |
| Telescopic Guide rails, total Extraction | 1 | | |

Electrical Connection

| | | | |
|---------------|---------------|------------------------------------|-----------|
| Plug | (I) Austrália | Tensão 2 (Volts) | 380-415 V |
| Voltage | 220-240 V | Frequency (Hz) | 50/60 Hz |
| Current | 18 A | Comprimento do cabo de alimentação | 115 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.
-  **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.
-  **Descongela pelo peso:** Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  **Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.
-  **ECO-logic:** opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  **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.
-  **Fresh Touch:** A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  **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.
-  **Vapor combinado:** os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  **Descongela pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **Função de descalcificação:** É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  **A iluminação automática desliga:** para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  **Elétrico**
-  **Aço inoxidável à prova de dedadas:** O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  **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.

-  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.
-  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.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Ventilador com grelha com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.

-  **Circulaire + elemento inferior com auxílio de vapor:** Ideal para reaquecimento de flans e quiches. Esta função irá refrescar a base, enquanto o enchimento não secará devido à umidade adicional na cavidade de cozedura.
-  **Turbo com assistência de vapor:** Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Aquecimento:** Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  **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
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Sistema de Cozinha Inteligente:** para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  **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.
-  **Circulaire com auxílio de vapor:** Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **Cozimento com sonda de temperatura:** É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **Guia de toque:** Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função
-  **Um forno A VAPOR INTELIGENTE** oferece 3 níveis de vapor e 5 funções de cozimento ASSISTIDAS POR VAPOR para escolher. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático e o vapor é gerado externamente e introduzido diretamente no compartimento. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o cozimento desejado, até 160 ml, e o vapor é introduzido automaticamente no forno, pulsando e desligando durante o cozimento de acordo com a configuração.
-  **Aparelhos com conectividade Wi-Fi.** Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).
-  **Etapa de cozimento:** É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses. |  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno. |
|  | 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. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | Conectividade Wi-Fi |
|  | ... |  | ... |
|  | ... | | |