

SFP9305WSPX




Dimensões	90 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia a vapor	Smart Steam
SmegConnect	Sim
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709273033



Design

Design	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Aço inox	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Antideadadas	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Série	Plano	Puxador	Puxador série Classica
Material	Aço inox	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Tipo de aço inox	Aço inox escovado	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse		











Comandos

			
Display	VivoScreen max	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Tecnologia Display	Display TFT		
Comandos	Advanced full touch & knobs	Nº de comandos	2
Número de idiomas disponíveis	12	Comandos	Comandos Série Classica
		Cor dos comandos	Comandos inox






Programas / Funções

Nº funções do forno	15
Programas automáticos	53
Níveis de humedificação	D
Receitas pessoais	20

Funções de forno

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







Funções assistidas a vapor

 Ventilado com vapor	 Termoventilado com vapor	 Ventilado e base com vapor
 Turbo com vapor	 Grill ventilado com vapor	


Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água	 Descarga de água	 Carga de água
 Descalcificar		

Outras funções

 Descongela por tempo	 Descongela por peso	 Fermentar
 Manter quente	 Aquecer pratos	 Sabbath

Programa de limpeza

 Pirólise

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Knobs mode	Sim
Temporizador	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador configurável	D	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade, Eco-logic	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
		Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim
		Conectividade	Wi-fi

Cocção com sonda térmica	Sim
Cocção em vários passos	Sim, até uma sequência de 3 passos
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas



Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Potência da resistência circular	1850 W
Temperatura mínima	30 °C	Potência da resistência circular	1850 W
Temperatura máxima	280 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta desmontável	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Nº de vidros da porta	4
Nº de ventiladores	3	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de lâmpadas	2	Termostato de segurança	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Iluminação na abertura da porta	Sim	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência inferior	1700 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência superior	1200 W	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Potência da resistência grill	1700 W	Capacidade do depósito	160 ml
Potência do grill largo	2900 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	5.22 MJ
Volume útil	115 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1.45 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.84 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	3.02 MJ		

Índice de eficiência energética 81.6 %

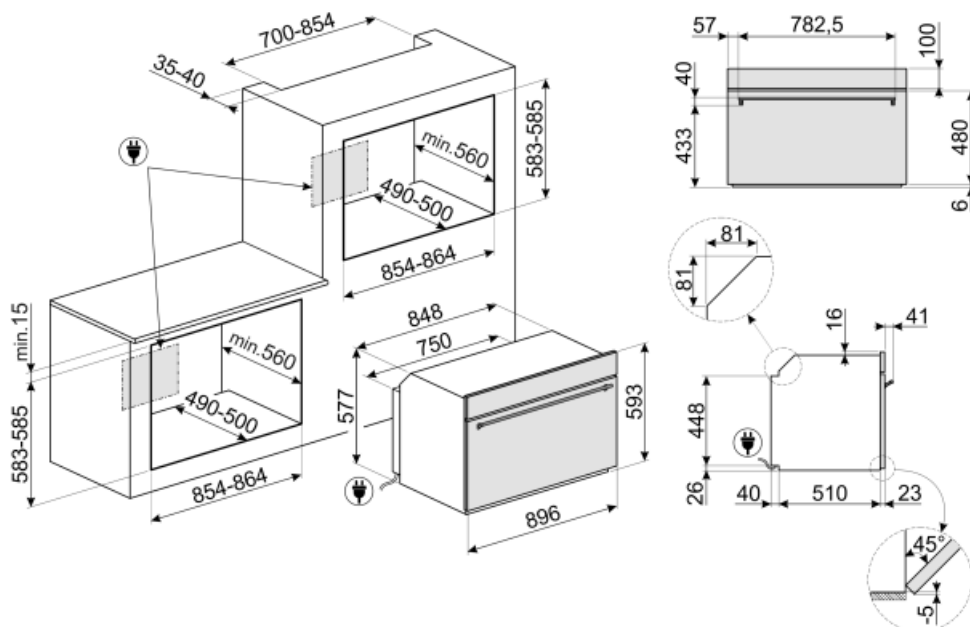
Acessórios incluídos



Grelha para inserir no tabuleiro	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	2
Guias telescópicas de extração total	1	Sonda térmica	Yes, single point
Grelha com travão traseiro e segurança lateral	1		

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(I) Australia	Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	18 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	4000 W		



Not included accessories

GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza
Pedra de formato quadrado:
L:64x A2,3x P:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm
Material: Aço inox AISI 430 polido



GTP

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



































GT1P-2





















Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm.
Material: Aço inox AISI 430 polido



Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |
|  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |  <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p> |
|  <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p> |  <p>Descalcificação: a função de descacificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p> |
|  <p>EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.</p> |  <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.</p> |
|  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |  <p>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.</p> |

-  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.
-  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.
-  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.
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.
-  Manter quente
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).
-  Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  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.

-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **Sonda térmica:** sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Guia touch:** pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  **Smart Steam:** Com forno assistido a vapor pode escolher de três níveis de vapor e cinco funções assistidas a vapor. Algumas soluções: os alimentos ficam mais suculentos, permite uma melhor regeneração de pratos já confecionados, e as massas têm uma cozedura de excelência. Permite praticar uma cozinha profissional.
-  **SmegConnect:** é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.
-  **Multistep:** permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.
-  **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 Vivo max:** a cores com 6.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  **Aquecedor de pratos:** função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
-  **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.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Smartcooking:** para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **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.
-  **Eletrodoméstico com Wi-Fi:** para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.
-  **Manter quente:** indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.