SF9302TN

Dimensões	90 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709351335



Design

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

Comandos

Display	EvoScreen
Tecnologia Display	Display LCD
Comandos	Manípulos e botões touch
N° de comandos	2

Programas / Funções

N° funções	10

Funções de forno

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

Outras funções

- Descongelar por tempo
- Fermentar
- Sabbath

Programa de limpeza

- VaporClean

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Outras opções**	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
Temporizador	Sim	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Pré aquecimento rápido**	Sim

Especificações técnicas

Capacidade (L)	70 l	**Potência da resistência circular**	1550 W
Temperatura mínima	25 °C	**Interrupção das resistências na abertura da porta**	Sim
Temperatura máxima	280 °C	**Abertura da porta**	Aba para baixo
N° de níveis para tabuleiros	5	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
N° de ventiladores	2	**Porta desmontável**	Sim
N° de lâmpadas	2	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	**Vidro interno removível**	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	**N° de vidros da porta**	3
Potência das lâmpadas	40 W	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência inferior	1700 W		
Potência da resistência superior	1200 W		
Potência da resistência grill	1700 W		

Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	1550 W
Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Controlo da temperatura	Eletrónico
Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+
Volume útil	115 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,82 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	2,95 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	4,50 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1,25 kWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	79,6 %

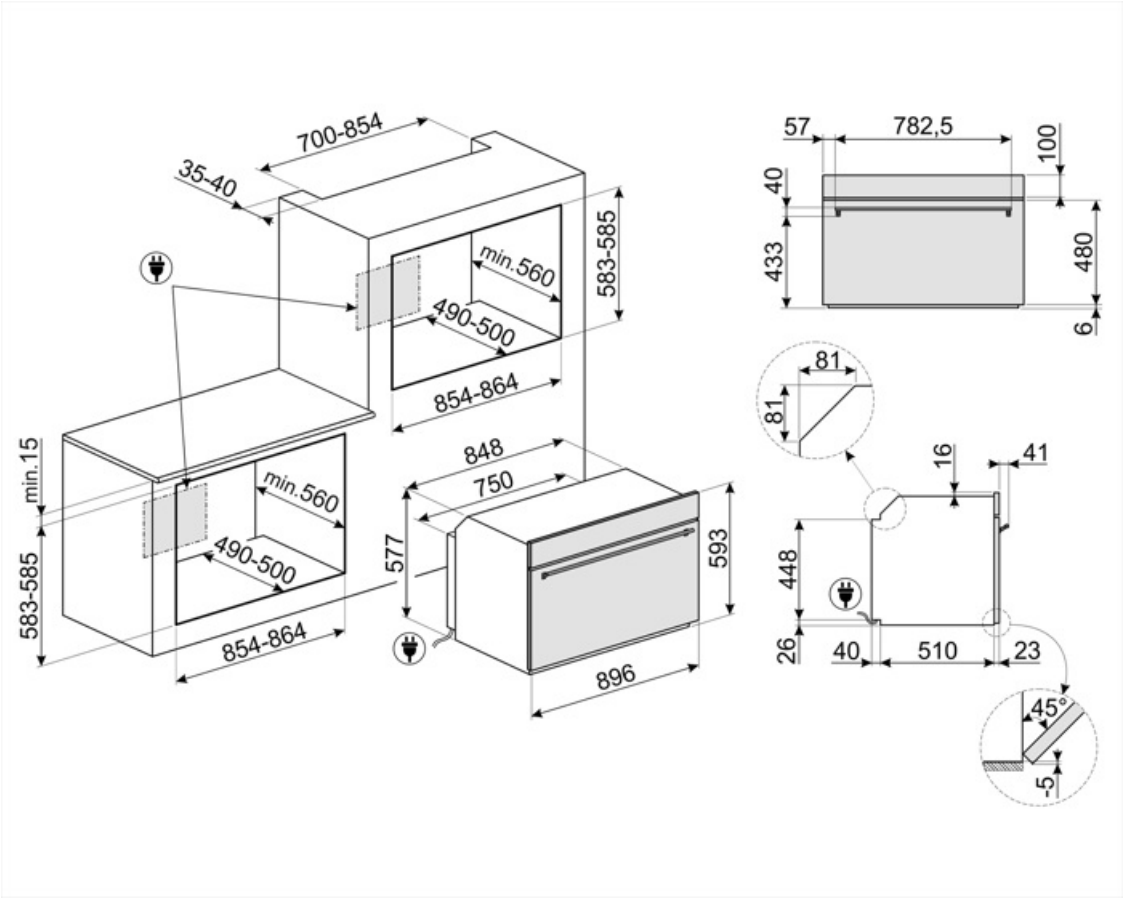
Acessórios incluídos



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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V
Ficha elétrica	Não
Corrente (Amperes)	14 A
Potência elétrica nominal	3200 W
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	115 cm


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Acessórios Compatíveis



GTP

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



GTT

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

Symbols glossary



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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



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



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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.



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.



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



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.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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 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.

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.

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.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.