

# **SFR9300X**

48 cm





Categoria Ribassato 90 cm

Famiglia Forno
Alimentazione Elettrico
Fonte di calore Elettrico
Metodo di Cottura Termoventilato

Sistema di pulizia Vapor Clean
Codice EAN 8017709258214



Termo-ventilato

### Estetica

Estetica Classica Tipo serigrafia Simboli

ColoreAcciaio InoxPortaCon 2 fasce orizzontali

Design Piatto Maniglia Classica Materiale Inox Colore maniglia Inox Tipo Inox Satinato Logo **Imbutito** Tipo vetro **Eclipse** Manopole Classica Effetto inox Colore serigrafia Nero Colore manopole

### Comandi



Nome display DigiScreen Regolazione comandi Manopole e tasti touch

8

Tecnologia display LED N° manopole 2

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico & Ventilato

Eco Grill largo Grill largo Grill largo

Base termo-ventilata



#### Funzioni pulizia



Vapor clean

## Opzioni

Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti

Sì

### Caratteristiche Tecniche





















1200 W

2900 W

1550 W

Temperatura massima 260°C N° di ripiani Ventola Doppia N° di luci 2 Tipo di luce Alogene Sì

Luce sostituibile dall'utente

40 W Potenza luce Accensione luce Sì all'apertura porta

1700 W Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -1700 W Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Resistenza circolare n°2 1550 W

- Potenza

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta Porta Fredda Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Sì Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

Sistema di Tangenziale

raffreddamento

Condotto di Singolo Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

283x724x418 mm

Elettronica

Sì

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean** 

## Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza A+ energetica

Volume netto della 85 I cavità

ciclo in convezione

Consumo di energia per 1.15 kWh

naturale

Consumo di energia per 4.14 MI ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 2.66 MJ ciclo in convezione

Consumo di energia per 0.74 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

81.3 %

energetica



## Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40

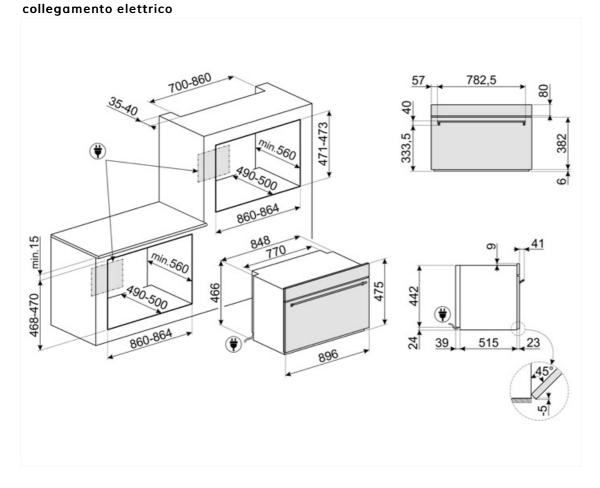
mm)

Griglia inserto bacinella 1

# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 14 A
Dati nominali di 3100 W

Frequenza 50/60 Hz Lunghezza cavo di 150 cm alimentazione





# Accessori Compatibili

#### BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### **GTT**



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### Glossario simboli



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.





Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



48 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 48 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch