

SFR9300X



Categoria	Ribassato 90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709258214



Estetica

Estetica	Classica	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Acciaio Inox	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Design	Piatto	Maniglia	Classica
Materiale	Inox	Colore maniglia	Inox
Tipo Inox	Satinato	Logo	Imbutito
Tipo vetro	Eclipse	Manopole	Classica
Colore serigrafia	Nero	Colore manopole	Effetto inox

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

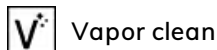
Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Eco	Grill largo	Grill largo ventilato
Base	Base termo-ventilata	

Funzioni pulizia



Opzioni

Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Contaminuti	Sì
---------------------------------	--	-------------	----

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	50 °C	Resistenza circolare n°2 - Potenza	1550 W
Temperatura massima	260 °C	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
N° di ripiani	4	Apertura porta	A ribalta
Ventola	Doppia	Porta	Fredda
N° di luci	2	Porta smontabile	Sì
Tipo di luce	Alogene	Porta interna tuttovetro	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	Vetro interno removibile	Sì
Potenza luce	40 W	N° vetri porta totale	3
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Resistenza suola - Potenza	1700 W	Condotto di Raffreddamento	Singolo
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	283x724x418 mm
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza circolare - Potenza	1550 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



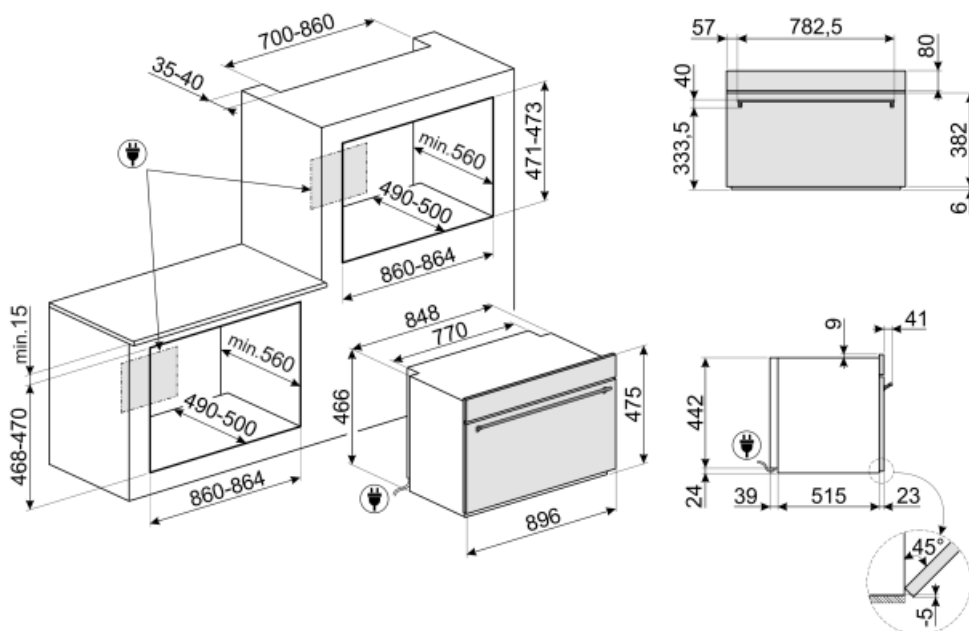
Classe di efficienza energetica	A+	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.66 MJ
Volume netto della cavità	85 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.74 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.15 kWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	4.14 MJ	Indice di efficienza energetica	81,3 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1		

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3100 W		



Accessori non inclusi

GTP

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



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia


























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.
-  Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
-  Elettrico
-  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.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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.
-  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.
-  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. È 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 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.
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.