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

 Vapor clean

Opzioni

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

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	85 l	**Resistenza circolare n°2 - Potenza**	1550 W
Temperatura minima	30 °C	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Temperatura massima	260 °C	**Apertura porta**	A ribalta
N° di ripiani	4	**Porta**	Fredda
Ventola	Doppia	**Porta smontabile**	Sì
N° di luci	2	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Tipo di luce	Alogene	**Vetro interno removibile**	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**N° vetri porta totale**	3
Potenza luce	40 W	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Condotto di Raffreddamento**	Singolo
Resistenza suola - Potenza	1700 W	**Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento**	Sì
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	283x724x418 mm
Resistenza grill - Potenza	1700 W	**Regolazione della temperatura**	Elettronica
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare - Potenza	1550 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



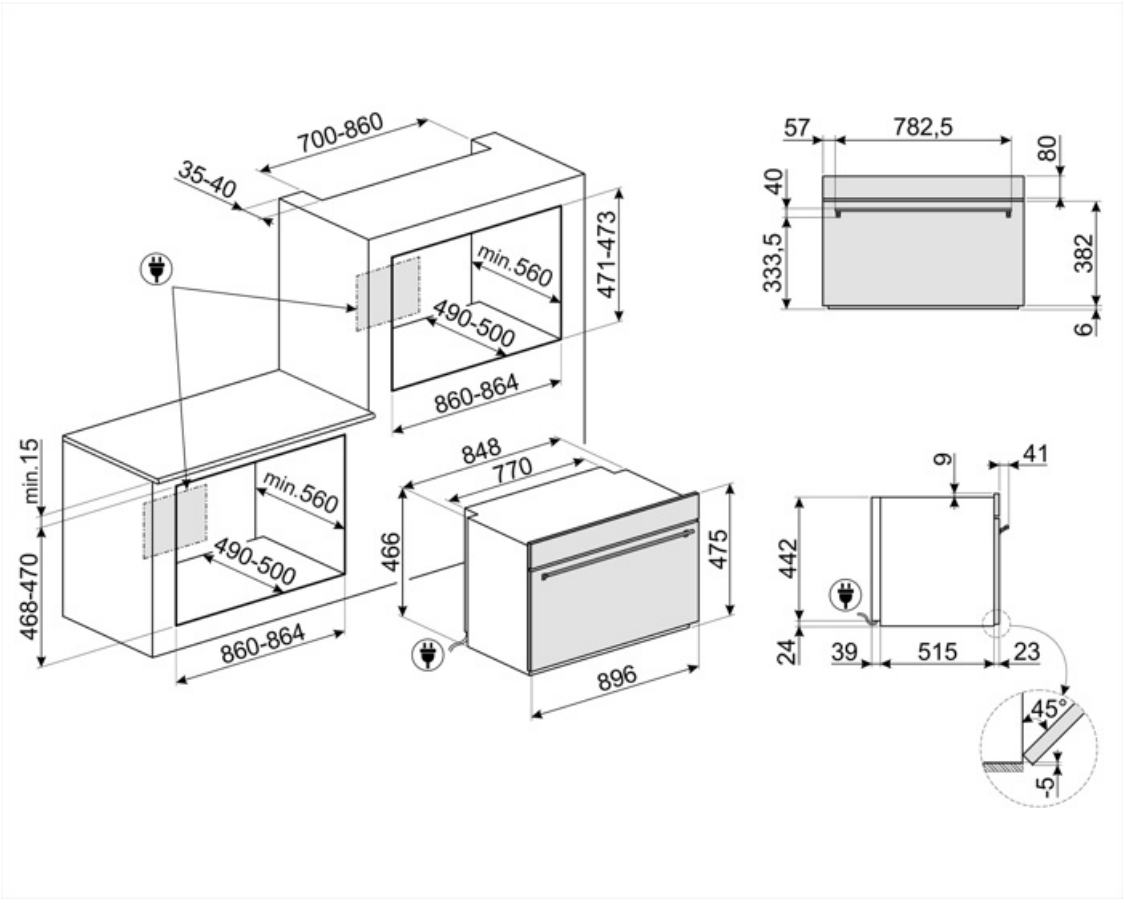
Classe di efficienza energetica	A+	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2,66 MJ
Volume netto della cavità	85 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0,74 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1,15 kWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo 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	**Dati nominali di collegamento elettrico**	3100 W
Spina	No	**Frequenza**	50/60 Hz
Corrente	14 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	150 cm



Accessori Compatibili



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, 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.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale 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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

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.

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

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 sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Indica il volume utile della cavità del forno.