

SFR9300X



Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709258214



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Série	Plano	Handle	Classic
Material	Stainless steel	Handle Colour	Inox
Type of steel	Brushed	Logotipo	Logotipo embutido
Glass Type	Eclipse	Control knobs	Classic
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Controls colour	Steel effect

Controls



Nome	DigiScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Traditional cooking functions	

Static	Fan assisted	Circulaire
Eco	Large grill	Fan grill (large)
Base	Circulaire + bottom	

Cleaning functions



Options

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Controls Lock / Child Safety	No		

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	260 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	4	Door	Cool
N. of fans	2	Removable door	Yes
No. of lights	2	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	Total no. of door glasses	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1700 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Upper heating element - Power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	283x724x418 mm
Large grill - Power	2900 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	1550 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Circular heating element 2 - Power	1550 W		

Performance / Energy Label



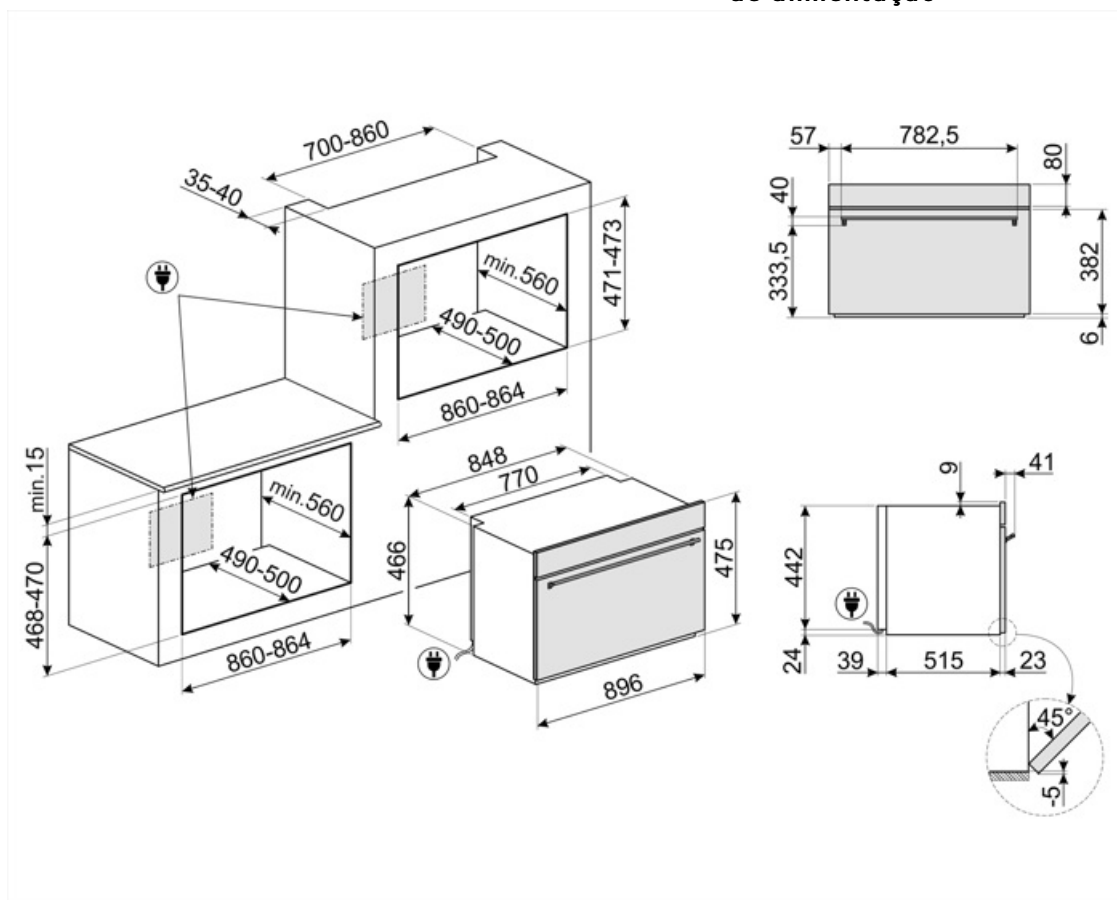
Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.66 MJ
Net volume of the cavity	85 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.74 KWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 KWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ	Energy efficiency index	81.3 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	Other	No
Insert grid	1		

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3100 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



Compatible Accessories



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.

Symbols glossary

	A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	...		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Elétrico		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Aparelhos compactos com uma altura de 48 cm. Solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.