

SFR9300X



| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 90x48 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Sistema de limpeza | VaporClean |
| Código EAN | 8017709258214 |



Design

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









Comandos

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|--------------------------|
|  | | | |
| Display | DigiScreen | Comandos | Manípulos e botões touch |
| Tecnologia Display | Display com LEDs | Nº de comandos | 2 |

Programas / Funções

Nº funções 8

Funções de forno

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Eco |  Grill |  Grill ventilado |
|  Base |  Base com termoventilador | |

Programa de limpeza



Opções

| | | | |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------------|-----|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Temporizador | Sim |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------------|-----|

Especificações técnicas



| | | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Capacidade (L) | 70 l | Potência da resistência circular | 1550 W |
| Temperatura mínima | 30 °C | Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Temperatura máxima | 260 °C | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Nº de ventiladores | 2 | Porta desmontável | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Vidro interno removível | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Nº 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 simples |
| Potência da resistência inferior | 1700 W | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Potência da resistência superior | 1200 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 283x724x418 mm |
| Potência da resistência grill | 1700 W | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Potência do grill largo | 2900 W | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| Potência da resistência circular | 1550 W | | |

Performance / Etiqueta energética



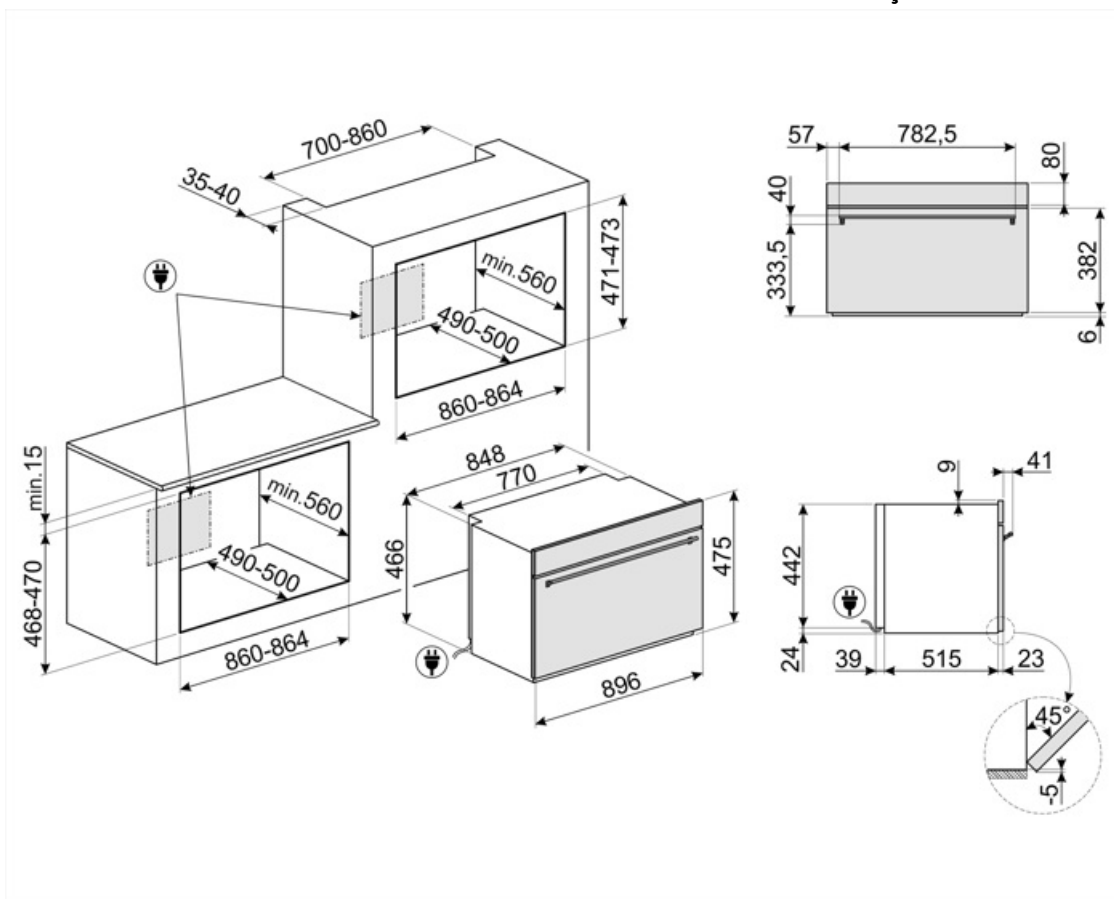
| | | | |
|----------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2,66 MJ |
| Volume útil | 85 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0,74 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1,15 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 4,14 MJ | Índice de eficiência energética | 81,3 % |

Acessórios incluídos

| | | | |
|-------------------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Grelha com travão | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|--------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Potência elétrica nominal | 3100 W |
| Ficha elétrica | Não | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 14 A | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |



Acessórios Compatíveis



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



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

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  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.
-  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.
-  Altura do eletrodoméstico.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.
-  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 + 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 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
-  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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.