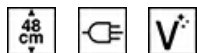


SFR9300X




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



Design

Design	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Aço inox	Tipo de serigrafia	Símbolos
Série	Plano	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Material	Aço inox	Puxador	Puxador série Classica
Tipo de aço inox	Aço inox escovado	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse	Logótipo	Logótipo embutido









Comandos

			
Display	DigiScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display com LEDs	Comandos	Comandos Série Classica
Comandos	Knobs & touch buttons	Cor dos comandos	Comandos inox

Programas / Funções

Nº funções do forno 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



Controlo da temperatura	Controlo electrónico da temperatura	Potência do grill largo	2900 W
Temperatura mínima	50 °C	Potência da resistência circular	1550 W
Temperatura máxima	260 °C	Potência da resistência circular	1550 W
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	4	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	2	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Nº de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Termostato de segurança	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Iluminação na abertura da porta	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência inferior	1700 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência superior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1700 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	283x724x418 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	2.66 MJ
Volume útil	85 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.74 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh		

Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno 4.14 MJ

Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 81.3 %

Acessórios incluídos

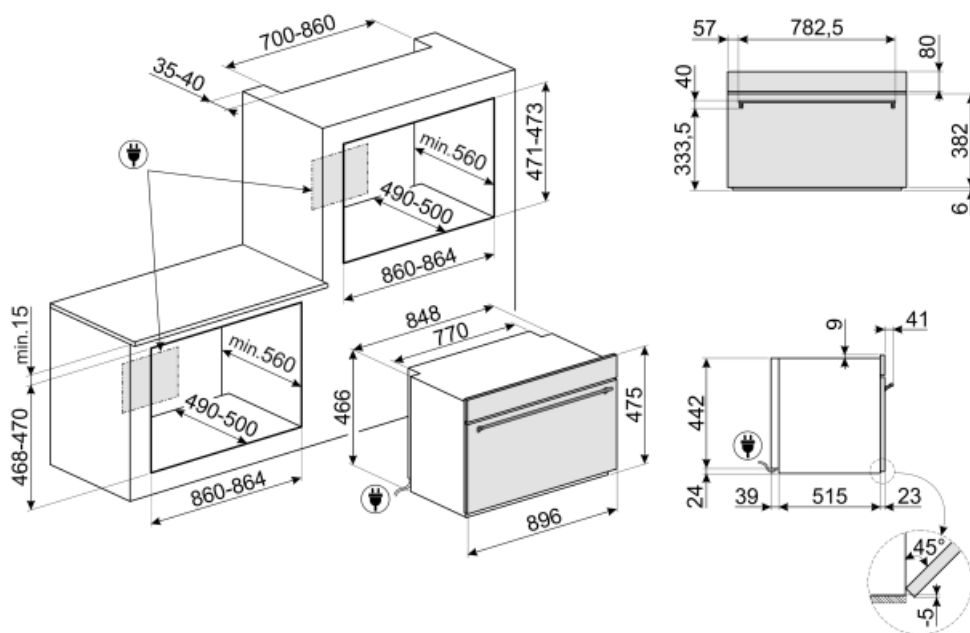
Grelha com travão 1
Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Potência elétrica nominal 3100 W
Corrente (Amperes) 14 A

Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



Not included accessories

GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



BNP608T

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



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza Pedra de formato quadrado: L:64x2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha


























GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido



Symbols glossary (TT)

<p> Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</p>
<p> 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.</p>	<p> Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> Altura do eletrodoméstico.</p>	<p> 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.</p>

-
- | | |
|---|--|
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |
|  <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p> | |