

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)	85 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



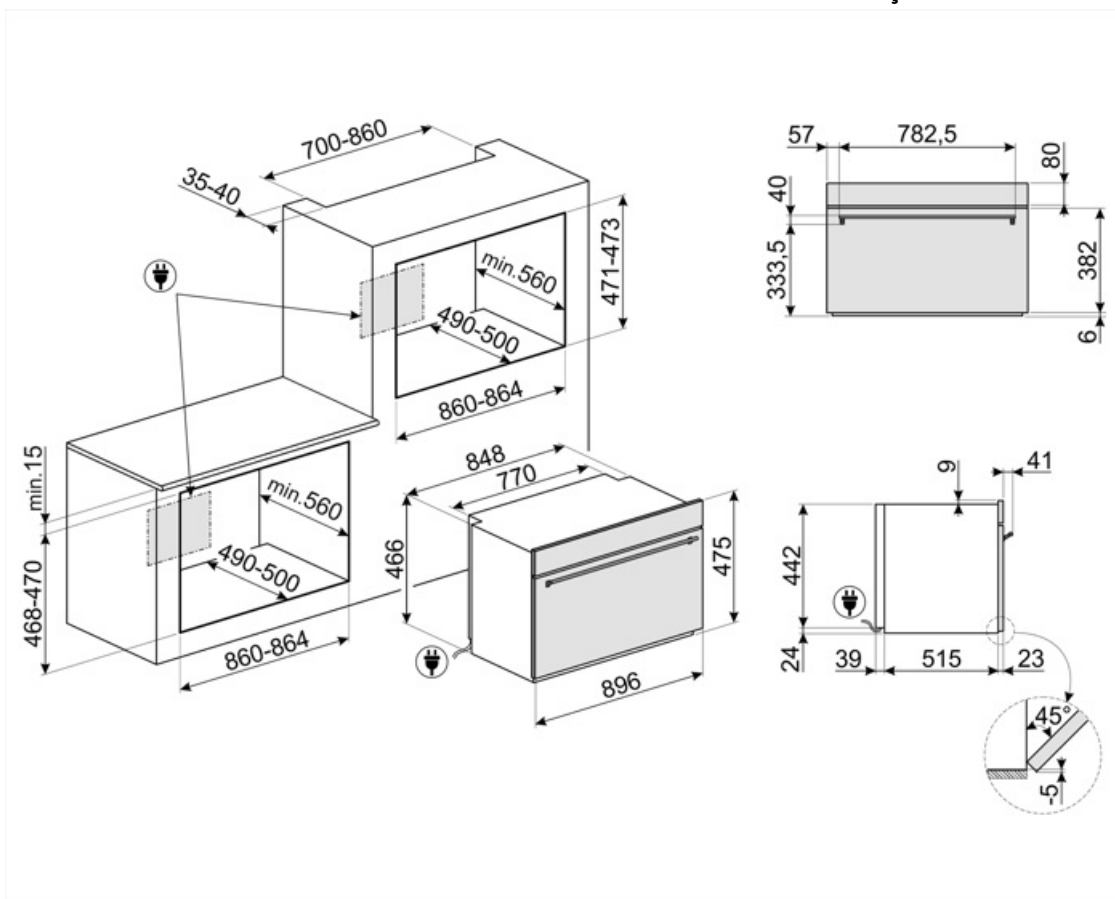
Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2.66 MJ
Volume útil	85 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.74 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4.14 MJ	Índice de eficiência 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

 <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>

-
-  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.