

# SFR9302TX



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	8017709326548



## Design

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

## Comandos



Display	EvoScreen	Comandos	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções	10
------------	----

## Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill



Grill ventilado



Base



Base com termoventilador



Pizza

## Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Sabbath

## Programa de limpeza



VaporClean

## Opções



**Opções de programação**  
do tempo de cocção  
Temporizador  
Opção bloqueio de  
comandos para  
segurança das crianças

Programador de início e de  
fim

Sim

Sim

Sim

### Outras opções

Manter quente, Iluminação  
Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom -  
resistências desligadas  
para demonstração

Sim

Pré aquecimento rápido

Sim

## Especificações técnicas



**Capacidade (L)** 70 l  
**Temperatura mínima** 25 °C  
**Temperatura máxima** 280 °C  
**Nº de níveis para tabuleiros** 4  
**Nº de ventiladores** 2  
**Nº de lâmpadas** 2  
**Tipo de iluminação** Halogénio  
**Lâmpada substituível pelo utilizador** Sim  
**Potência das lâmpadas** 40 W  
**Illuminação na abertura da porta** Sim  
**Potência da resistência inferior** 1700 W  
**Potência da resistência superior** 1200 W  
**Potência da resistência grill** 1700 W

**Potência da resistência circular** 1550 W  
**Interrupção das resistências na abertura da porta** Sim  
**Abertura da porta** Aba para baixo  
**Tecnologia de temperatura da porta** Porta fria  
**Porta desmontável** Sim  
**Porta interna totalmente em vidro** Sim  
**Vidro interno removível** Sim  
**Nº de vidros da porta** 3  
**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** Sim  
**Sistema de arrefecimento** Tangencial

<b>Potência do grill largo</b>	2900 W	<b>Círculo de arrefecimento</b>	Círculo de arrefecimento duplo
<b>Potência da resistência circular</b>	1550 W	<b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>	Sim
		<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	283x724x418 mm
		<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
		<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética



**Classe energética** A+  
**Volume útil** 85 l  
**Consumo de energia por ciclo na convecção natural** 0.73 kWh  
**Consumo de energia por ciclo na convecção natural:** 2.63 MJ

**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** 4.50 MJ  
**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** 1.25 kWh  
**Nº de fornos** 1  
**Índice de eficiência energética** 80.2 %

## Acessórios incluídos



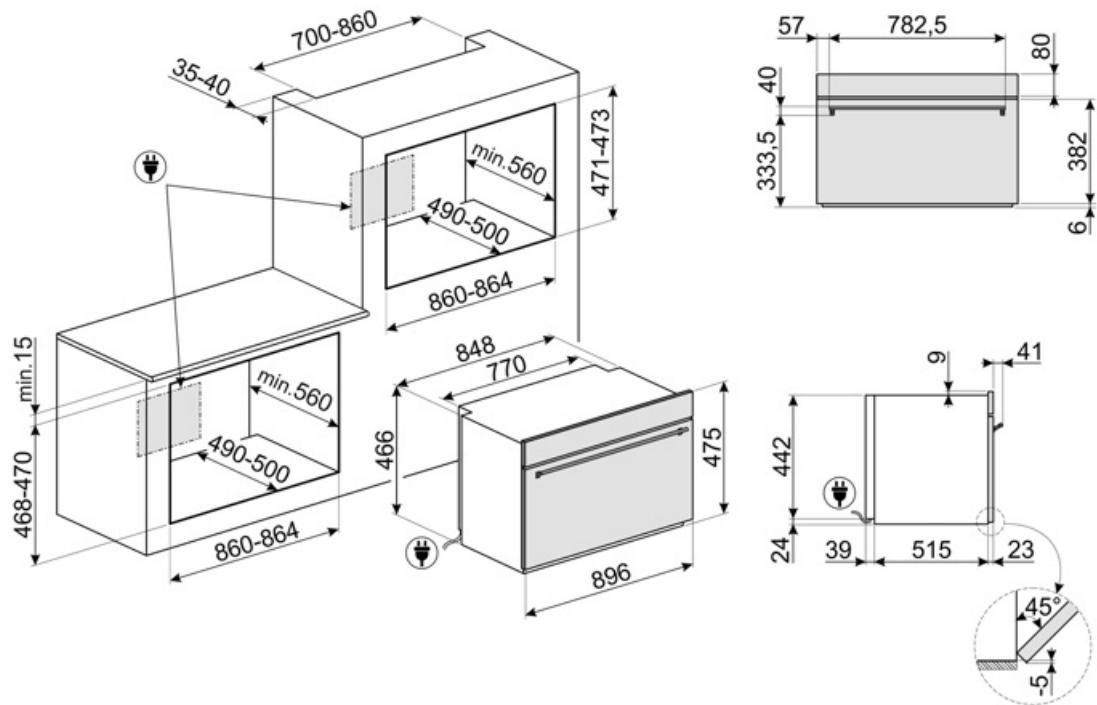
**Grelha com travão** 1  
**Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade** 1

**Grelha para inserir no tabuleiro** 1  
**Guias telescópicas de extração total** 1

## Ligação elétrica

**Tensão (Volts)** 220-240 V  
**Ficha elétrica** Não  
**Corrente (Amperes)** 14 A

**Potência elétrica nominal** 3100 W  
**Frequência (Hz)** 50/60 Hz  
**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

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.		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.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.		Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
	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.		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.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover 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.
	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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
	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.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

	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.		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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.		Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
	Altura do eletrodoméstico.		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.		Manter quente
	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.		Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.		Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
	Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.		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.
	Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.