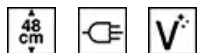


# SFR9302TX



<b>Dimensões</b>	90x48 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709326548



## Design

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

## Comandos

			
<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Manípulos e botões touch
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2

## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	10
-------------------	----

## Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com termoventilador
Pizza		

## Outras funções

Descongelação por tempo	Fermentar	Sabbath
-------------------------	-----------	---------

## Programa de limpeza

VaporClean
------------

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta fria
<b>Nº de ventiladores</b>	2	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo
<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W		
<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W		

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

## Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	4.50 MJ
Volume útil	85 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1.25 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.73 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	2.63 MJ	Índice de eficiência energética	80,2 %

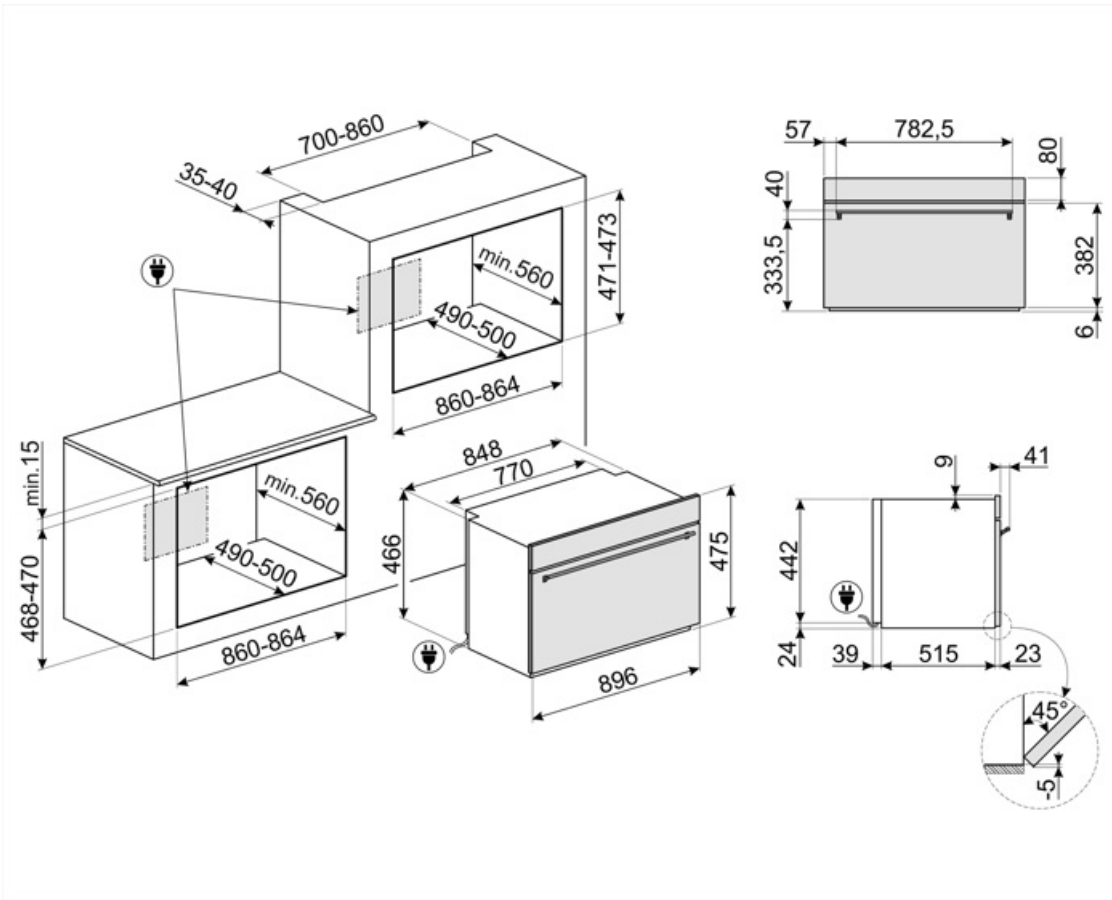
## Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1

## Ligação elétrica

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



## 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.





















### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm

## 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>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</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>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</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>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</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 quantidades, 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><b>Grill ventilado:</b> 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><b>Função Pizza:</b> ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>  |
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p> |  <p><b>Altura do eletrodoméstico.</b></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><b>Manter quente</b></p>  |  <p><b>Iluminação</b> 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><b>Fermentação:</b> 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.</p>  |  <p><b>Pré-aquecimento:</b> esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>   |
|  <p><b>Sabbath:</b> esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>  |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>  |
|  <p><b>Porta SoftClose:</b> Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p>   |  <p><b>Guias telescópicas:</b> 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.</p>                               |
|  <p><b>Controlo eletrónico:</b> 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><b>Vapor Clean:</b> 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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>   |  <p><b>Display Evo Screen:</b> com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.</p>  |