

SFR93M3TVX



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	8017709284084



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

Comandos	Comandos	Nº de comandos	3
----------	----------	----------------	---

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 Programador de fim do tempo de cocção

Temporizador Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima 50 °C
 Temperatura máxima 250 °C
 N° de níveis para tabuleiros 4
 N° de ventiladores 2
 N° de lâmpadas 1
 Tipo de iluminação Halogénio
 Lâmpada substituível pelo utilizador Sim
 Potência das lâmpadas 40 W
 Potência da resistência inferior 1700 W
 Potência da resistência superior 1200 W
 Potência da resistência grill 1700 W
 Potência do grill largo 2900 W
 Potência da resistência circular 1550 W

Potência da resistência circular 1550 W
 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
 N° de vidros da porta 3
 Sistema de arrefecimento Tangencial
 Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento simples
 Redução da velocidade do sistema de arrefecimento Sim
 Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 283x724x418 mm
 Controlo da temperatura Controlo eletromecânico da temperatura
 Material da cavidade Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A
 Volume útil 85 l
 Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.15 kWh
 Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 4.14 MJ

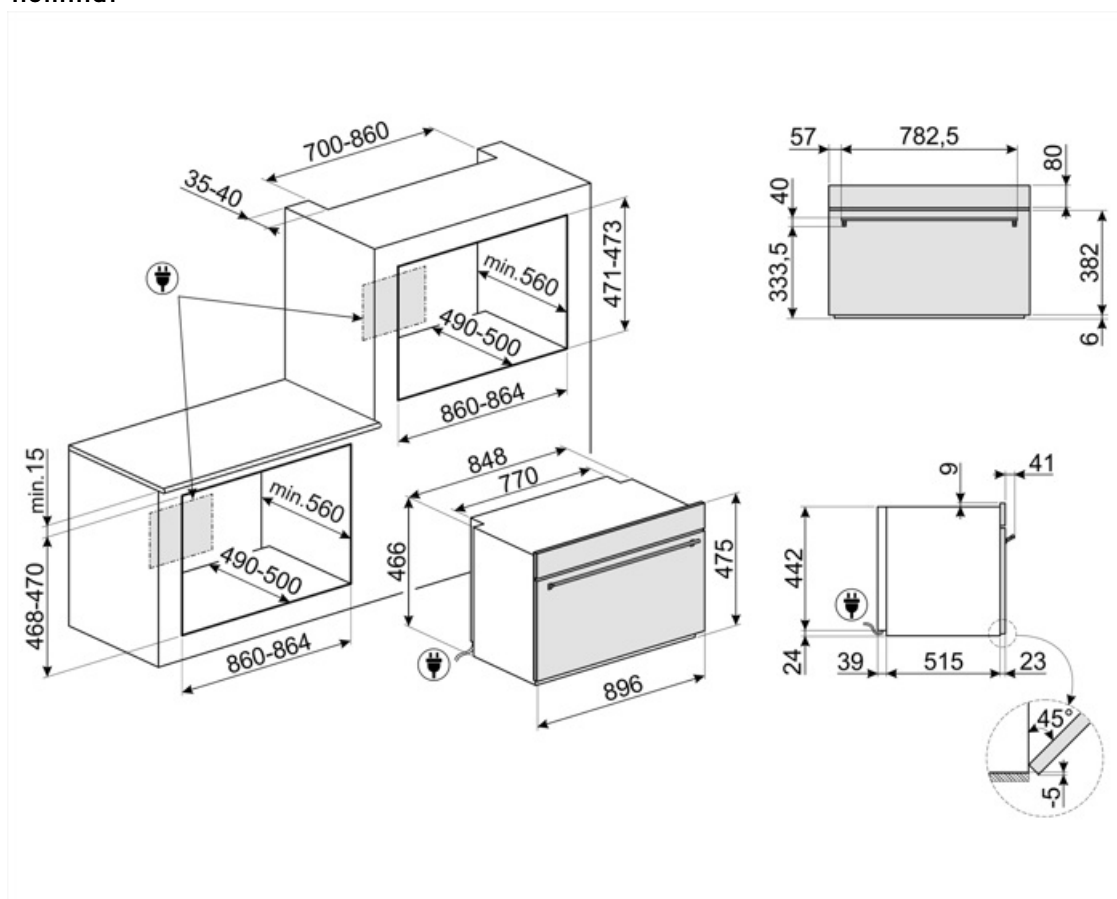
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 3.49 MJ
 Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.97 kWh
 N° de fornos 1
 Índice de eficiência energética 106,6 %

Acessórios incluídos

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

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

	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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	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.		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 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.
	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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
	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.



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.



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 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.