

SF9300GVXK1



Categoría90 cmFamiliaHornoAlimentaciónGasAlimentación producto, cavidadGas

principal

Metodo di Cottura Ventilado

Código EAN 8017709254636



Estética

Estética Clásica Tipo de serigrafía Símbolos

Acero inoxidable Color **Puerta** Con 2 bandas horizontales Anti-huellas Tirador Acabado Clásica Diseño Plato Color asa Inox Material Logo **Embutido** Inox

MaterialInoxLogoEmbutidoTipo de inoxSatinadoMandosClásicaTipo de vidrioNerovistaColor mandosEfecto inoxColor serigrafíaNegro

Mandos

DIGI

Nombre del displayDigiScreenRegulación de mandosMandosTecnología de pantallaLedN.º de mandos2

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales

Grill ancho Grill ancho ventilado Inferior

🐮 Inferior ventilado



Opciones

Cuentaminutos Sí

Características técnicas









Temperatura mínima 130°C Temperatura máxima N.º de estantes 5 N.º de luces 2

Tipo de Luz

Luz reemplazable por el Sí usuario

Potencia luz Resistencia grill -

Potencia

Tipo de apertura de la

puerta

250°C

Halógenas

40 W

1700 W

Frontal

N.º de vidrios de puerta 2

Sí

de temperatura controlada

371x724x418 mm

Electromecánico

Puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Doble

enfriamiento

Válvula de gas de

seguridad

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Material de la cavidad Esmalte

Prestaciones/Etiqueta energética





Clase de eficiencia

energética Volumen útil 102 I

Consumo de energía de 2.22 kWh

función de

calentamiento por convección natural del primer compartimento

de cocción

Energy consumption in 8.00 MJ

conventional mode

Energy consumption in forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada del primer compartimento

de cocción

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

99.8 %

8.80 MI

2.44 kWh

Equipo accesorios incluidos

Rejilla 1 Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)

1

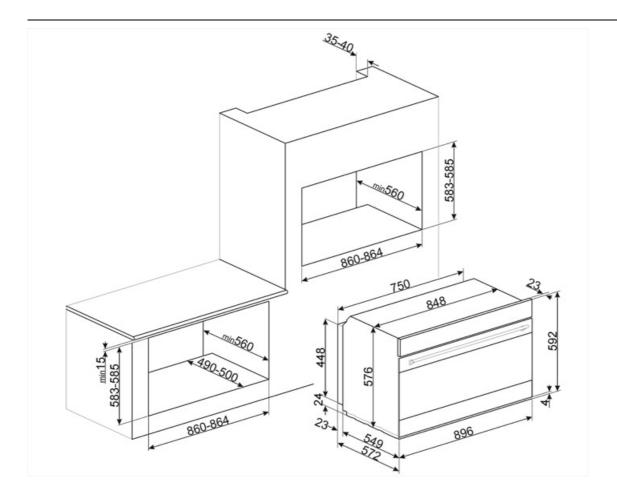
Conexión eléctrica

Tensión Datos nominales de conexión eléctrica

127 V 1800 W Frecuencia Largo del cable de alimentación

60 Hz 200 cm







Symbols glossary



Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.





5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno