SF9300GVXK1

Categoría	90 cm
Familia	Horno
Alimentación	Gas
Alimentación producto, cavidad principal	Gas
Metodo di Cottura	Ventilado
Código EAN	8017709254636



Estética

Estética	Clásica	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Acero inoxidable	**Puerta**	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Anti-huellas	**Tirador**	Clásica
Diseño	Plato	**Color asa**	Inox
Material	Inox	**Logo**	Embutido
Tipo de inox	Satinado	**Mandos**	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	**Color mandos**	Efecto inox
Color serigrafía	Negro		

Mandos

Nombre del display	DigiScreen	**Regulación de mandos**	Mandos
Tecnología de pantalla	Led	**N.° de mandos**	2

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



Capacidad (L)	102 l
Temperatura mínima	130 °C
Temperatura máxima	250 °C
N.° de estantes	5
N.° de luces	2
Tipo de Luz	Halógenas
Luz reemplazable por el usuario	Sí
Potencia luz	40 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	de temperatura controlada
N.° de vidrios de puerta total	2
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Doble
Válvula de gas de seguridad	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Material de la cavidad	Esmalte

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase de eficiencia energética	A
Volumen útil	102 l
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción	2,22 kWh
Consumo energético en modo convencional	8,00 MJ
Consumo energético con sistema de convención de aire	8,80 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción	2,44 kWh
N° de cavidades	1
Indice de eficiencia energética	99,8 %

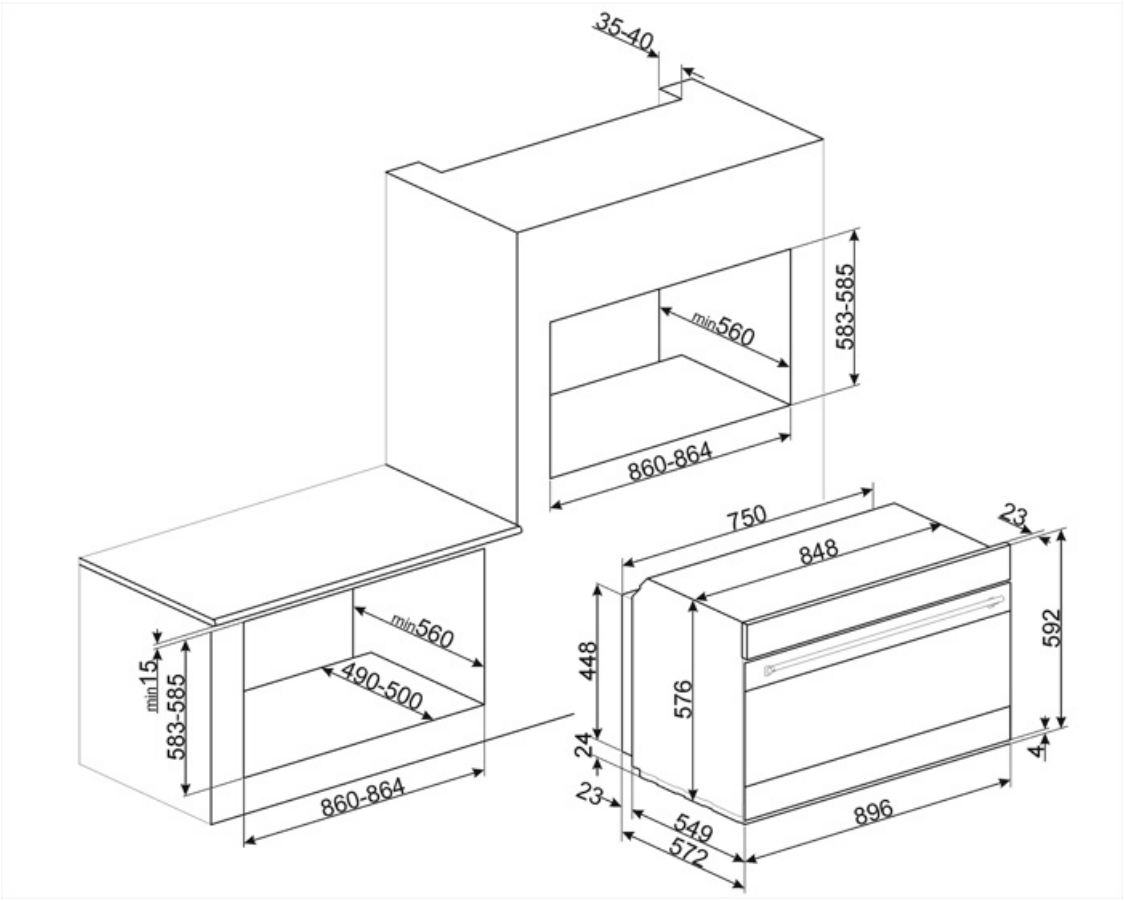
Equipo accesorios incluidos

Rejilla	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1

Conexión eléctrica

Tensión	127 V
Frecuencia	60 Hz

Enchufe	No	**Largo del cable de alimentación**	200 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	1800 W		



Symbols glossary



Energy efficiency class A



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



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.



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 .



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).



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



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.



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.



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 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 .



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.



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



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