

SF9300GVXK1



| | |
|--|---------------|
| Categoría | 90 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Gas |
| Alimentación producto, cavidad principal | Gas |
| Método 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.º de mandos | 2 |

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales



Grill ancho



Grill ancho ventilado



Inferior



Inferior ventilado

Opciones

Cuentaminutos Sí

Características técnicas



| | | | |
|---------------------------------|-----------|---|---------------------------|
| Capacidad (L) | 80-90 l | Tipo de apertura de la puerta | Frontal |
| Temperatura mínima | 130 °C | Puerta | de temperatura controlada |
| Temperatura máxima | 250 °C | N.º de vidrios de puerta total | 2 |
| N.º de estantes | 5 | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| N.º de luces | 2 | Conducto de enfriamiento | Doble |
| Tipo de Luz | Halógenas | Válvula de gas de seguridad | Sí |
| Luz reemplazable por el usuario | Sí | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 371x724x418 mm |
| Potencia luz | 40 W | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Resistencia grill - Potencia | 1700 W | Material de la cavidad | Esmalte |

Prestaciones/Etiqueta energética



| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Clase de eficiencia energética | A | Energy consumption in forced air convection | 8.80 MJ |
| Volumen útil | 102 l | Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción | 2.44 kWh |
| Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción | 2.22 kWh | Nº de cavidades | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 8.00 MJ | Índice 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 |  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