SF9302TX

Categoría	90 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709349066



Estética

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

Mandos

Nombre del display	EvoScreen	**Ajustes**	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LCD	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior ventilado

Inferior termoventilado

Pizza

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Fermentación

Sabbath

Funciones de limpieza

Vapor Clean

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí

Características técnicas

Capacidad (L)	115 l	**Resistencia circular n.° 2 - Potencia**	1550 W
Temperatura mínima	25 °C	**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**	Sí
Temperatura máxima	280 °C	**Tipo de apertura de la puerta**	Frontal
N° de estantes	5	**Puerta**	Puerta fría
N.° de ventiladores	2	**Puerta desmontable**	Sí
N.° de luces	2	**Puerta interna de vidrio**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas		
Luz reemplazable por el usuario	Sí		

Potencia luz	40 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Resistencia superior - Potencia	1200 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Resistencia circular - Potencia	1550 W
Vidrio interno desmontable	Sí
N° de vidrios totales de la puerta	3
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Doble
Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+
Volumen útil	115 l
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	0,82 kWh
Consumo energético en modo convencional	2,95 MJ
Consumo energético con sistema de convención de aire	4,50 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	1,25 kWh
N° de cavidades	1
Indice de eficiencia energética	79,6 %

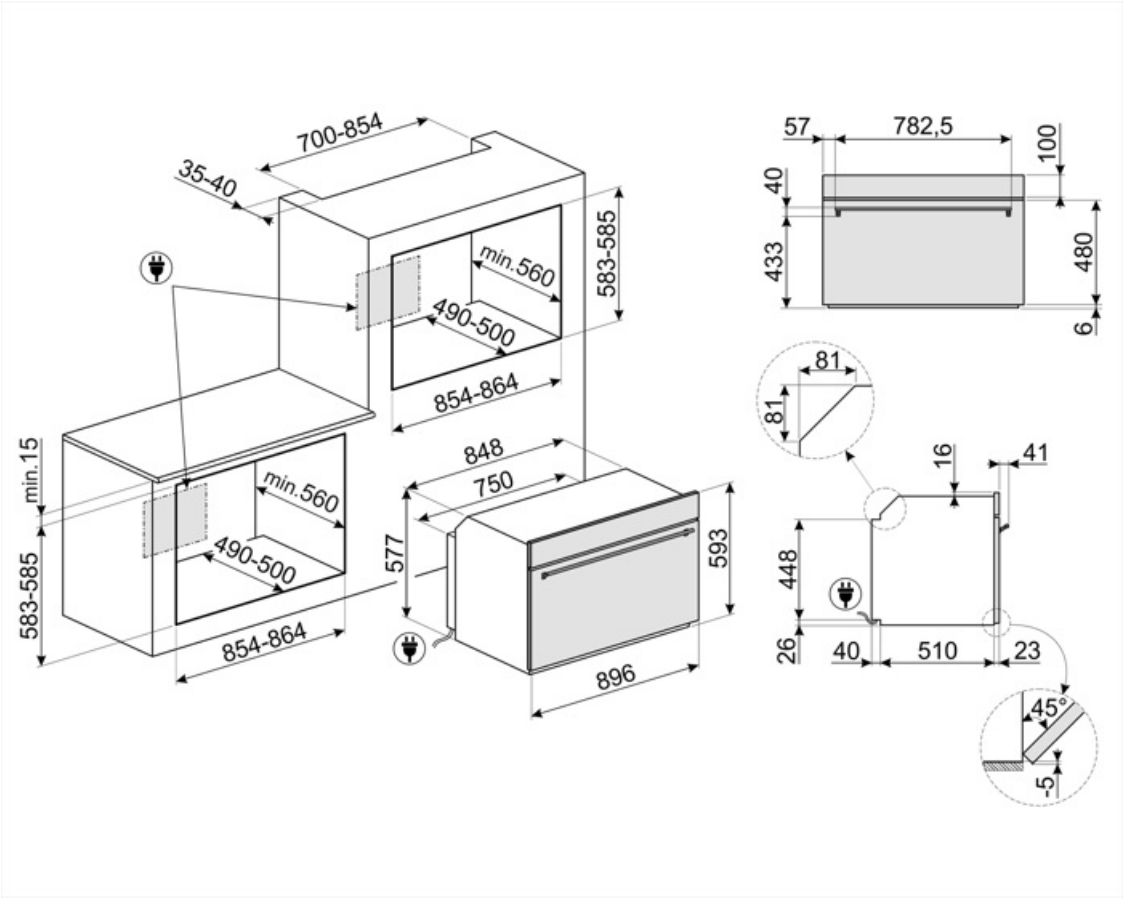
Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior	2
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1
Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción parcial	1

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Enchufe	No
Corriente	14 A
Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación	115 cm


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Accesorios Compatible



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



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.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



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 superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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 cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

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).

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

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 .

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

KEEP WARM

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.

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.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.

Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno