SFPR9301TX

Categoría	Reducido 90 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709335106



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	CompactScreen	**Ajustes**	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10

Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado



Turbo

 ECO

 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado

 Inferior

 Inferior termoventilado

 Pizza

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

 Fermentación

 Sabbath

Funciones de limpieza

 Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener caliente
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Programador	1	**Pre-calentamiento rápido**	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí		

Características técnicas



Capacidad (L)	85 l	**Resistencia circular n.° 2 - Potencia**	1550 W
Temperatura mínima	30 °C	**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**	Sí
Temperatura máxima	280 °C	**Tipo de apertura de la puerta**	Frontal
N° de estantes	4	**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	4
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Doble
Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	283x724x418 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+
Volumen útil	85 l
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	0,74 kWh
Consumo energético en modo convencional	2,66 MJ
Consumo energético con sistema de convención de aire	4,64 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	1,29 kWh
N° de cavidades	1
Indice de eficiencia energética	81,3 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1
Rejilla inserción bandeja	1

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Enchufe	No
Corriente	16 A
Datos nominales de conexión eléctrica	3600 W
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación	150 cm

Accesorios Compatible



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTT

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



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (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 vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



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 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 .



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 .



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.



Electric



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



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.

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

48 cm: algunos modelos Smeg, de solo 48 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.

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.

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

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 .

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

Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

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.

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.

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.

With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.

4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 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