

SFR9300X



Categoría	Reducido 90 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709258214



Estética

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

Mandos



Nombre del display	DigiScreen	Ajustes	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LED	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

Estático	Ventilado	Termoventilado
ECO	Grill ancho	Grill ancho ventilado
Inferior	Inferior termoventilado	

Funciones de limpieza



Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Cuentaminutos	Sí
---------------------------------	------------------------------------	---------------	----

Características técnicas



Capacidad (L)	70 l	Resistencia circular n.º 2 - Potencia	1550 W
Temperatura mínima	30 °C	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Temperatura máxima	260 °C	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
N.º de estantes	4	Puerta	Fría
N.º de ventiladores	2	Puerta desmontable	Sí
N.º de luces	2	Puerta interna de vidrio	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Vidrio interno desmontable	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	N.º de vidrios totales de la puerta	3
Potencia luz	40 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia inferior - Potencia	1700 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia superior - Potencia	1200 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)	283x724x418 mm
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Resistencia circular - Potencia	1550 W		

Prestaciones/Etiqueta energética



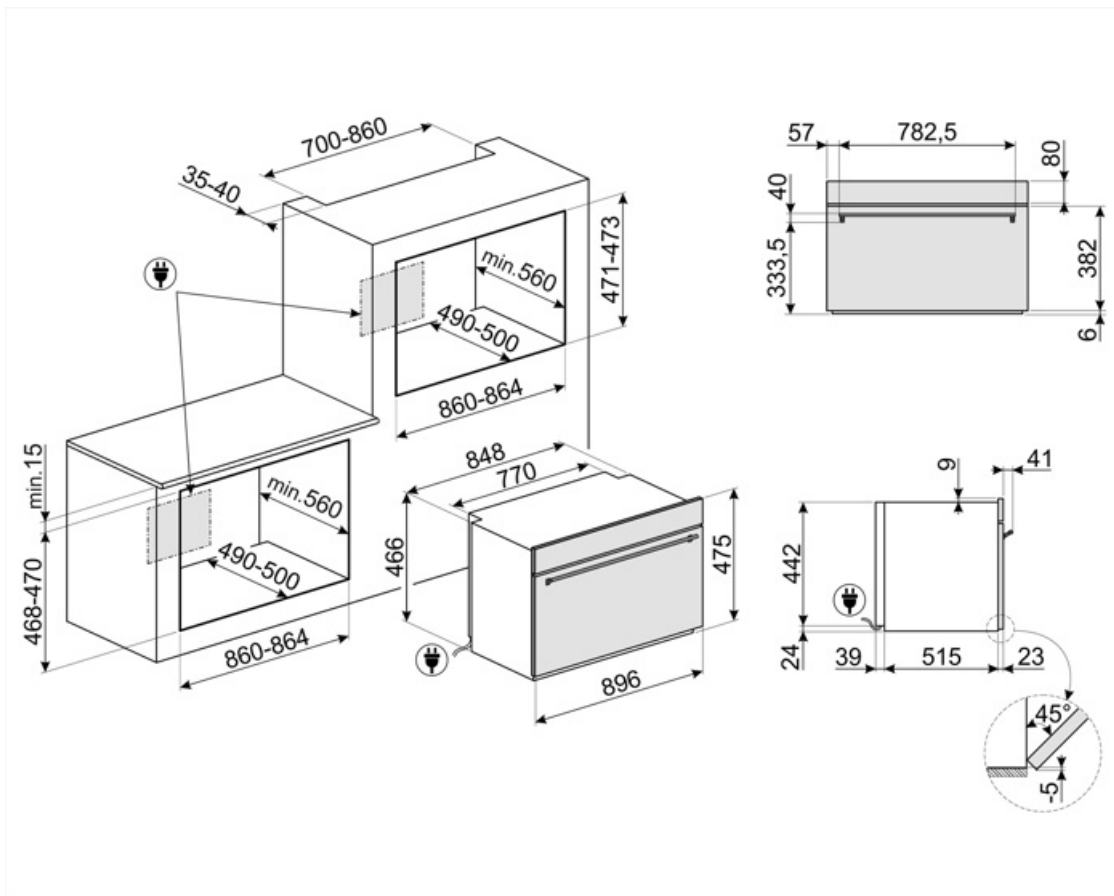
Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.66 MJ
Volumen útil	85 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.74 kWh
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	1.15 kWh	N.º de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Índice de eficiencia energética	81.3 %

Equipo accesorios incluidos

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

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	14 A	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

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



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 de energía .



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).



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.



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.



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.



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.



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.



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