

# F610AB



Categoría

60 cm

Familia

Horno

Alimentación

Eléctrico

Sistema de cocción

Eléctrico

Método de cocción

Termoventilado

Sistema de limpieza

Vapor Clean

Código EAN

8017709138110



## Estética

Estética

Marc Newson

Color

Blanco

Acabado

Acidado

Diseño

Plato

Material

Vidrio

Tipo de vidrio

Claro

Color serigrafía

Blanco

Puerta

Todo vidrio

Tirador

Marc Newson

Color del tirador

Negro

Logo

Serigrafiado

## Mandos



Tecnología de pantalla LED

Ajustes

Táctil

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

8

### Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado



Turbo

 ECO

 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado

 Inferior ventilado

### Otras funciones

 Descongelación

 Fermentación

### Funciones de limpieza

 Vapor Clean

## Opciones



**Opciones de programación tiempo**

Inicio programado y fin de cocción

**Opción Show Room Demo**

Sí

**Cuentaminutos**

Sí

**Pre-calentamiento rápido**

Sí

**Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños**

## Características técnicas



**Temperatura mínima**

30 °C

**Resistencia circular -**

2000 W

**Temperatura máxima**

280 °C

**Potencia**

**Nº de estantes**

5

**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**

**N.º de luces**

2

**Puerta desmontable**

Sí

**Tipo de Luz**

Halógenas

**Puerta interna de vidrio**

Sí

**Potencia luz**

40 W

**Vidrio interno**

Sí

**Encendido de la luz al abrir la puerta**

Sí

**desmontable**

**Resistencia inferior -**

1200 W

**Nº de vidrios totales de la puerta**

3

**Potencia**

1000 W

**Sistema de enfriamiento**

Tangencial

**Resistencia superior -**

1000 W

**Conducto de**

Doble

**Potencia**

1700 W

**enfriamiento**

**Resistencia grill ancho -**

2700 W

**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxpx)**

360x444x425 mm

---

Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética

---



Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	3,20 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0,89 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1,05 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3,78 MJ	Índice de eficiencia energética	106 %

## Equipo accesorios incluidos

---

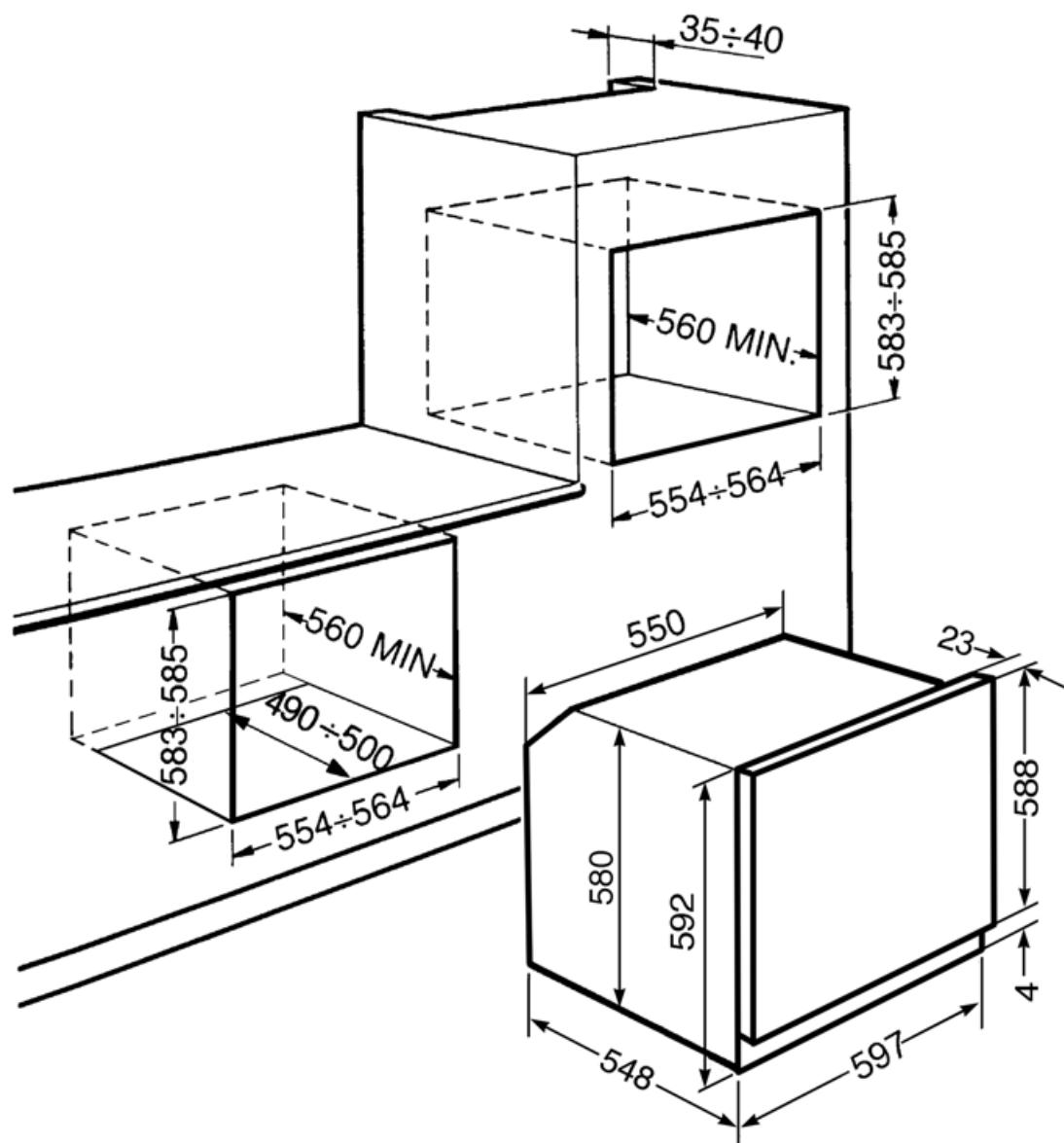


Rejilla con stop posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Guías telescopicas de extracción parcial	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

## Conexión eléctrica

---

Tensión	220-240 V	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		



---

## Accesories Compatible

---

### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



## 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.



**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.



**Descongelación:** la descongelación se ve favorecida por la activación de un ventilador especial, que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del horno. Ideal para cualquier tipo de comida.



**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**



**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.



**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 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 + 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

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 .



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).



Ventilador + resistencia circular + resistencia 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.



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



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.



Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas .



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.



**Guías telescopicas:** las guías telescopicas, 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.



**Mandos Touch Control:** presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



**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