

SC45VB2



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Vapor
Código EAN	8017709170929



Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Gris
Color	Blanco	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea
Material	Vidrio	Color del tirador	Gris
Tipo de inox	Cepillado	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	Mandos	Línea

Mandos

Ajustes	Mandos	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	6
Programas automáticos	Yes
Otras funciones de vapor	



Descalcificación

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños
Cuentaminutos	Sí	Sí

Opción Show Room Sí
Demo

Características técnicas



Capacidad (L)	<50 l	Puerta desmontable	Sí
Temperatura mínima	40 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
Temperatura máxima	100 °C	Nº de vidrios totales de la puerta	2
Nº de estantes	3	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de luces	1	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	210x420x390 mm
Tipo de Luz	Incandescencia	Regulación de la temperatura	Electrónica
Potencia luz	25 W	Material de la cavidad	Acero inoxidable
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí
Puerta	Puerta fría		

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil	34 l	Energy consumption in forced air convection
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural		Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada
Energy consumption in conventional mode		

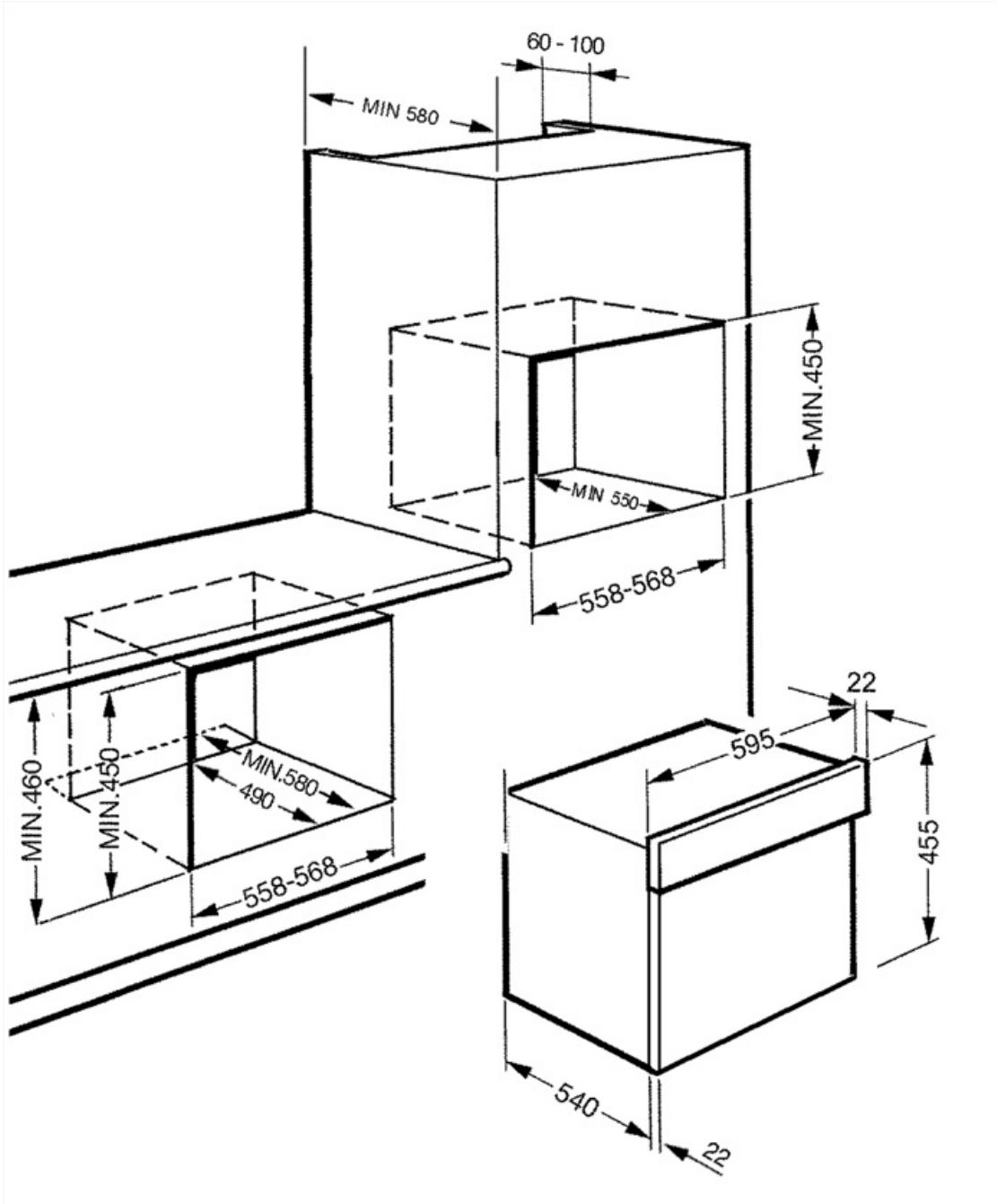
Equipo accesorios incluidos



Rejilla	1	Sonda de temperatura	Si, 1 punto medición
Bandeja inox	1	Otro	Esponja/ Descalcificador
Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión	240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	1500 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	6,5 A	Longitud del cable de alimentación	150 cm



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.



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 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.



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.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 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



El horno de vapor cocina de forma más natural cualquier tipo de comida, desde vegetales hasta postres, manteniendo inalteradas sus propiedades nutricionales y organolépticas .



Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



Electric



45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 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.



Mandos retroiluminados: los mandos retroiluminados en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular en las placas, porque en ausencia de llama, la luz de los mandos se apaga.



Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .



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