

SC45VB2







Categoría Compacto 45 cm

Familia Horno
Alimentación Eléctrico
Sistema de cocción Eléctrico
Método de cocción Vapor

Código EAN 8017709170929



Estética

Estética Línea
Color Blanco
Diseño Plato
Material Vidrio
Tipo de inox Cepillado
Tipo de vidrio Claro

Color serigrafía Gris
Puerta Todo vidrio
Tirador Línea
Color del tirador Gris
Logo Serigrafiado

Línea

Mandos

Ajustes Mandos N.º de mandos 2

Programas/Funciones

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

Mandos

-.

Descalcificación

Opciones



Opciones de programación tiempo Cuentaminutos

Inicio programado y fin de cocción

Sí

Bloqueo de teclas/Modo Sí seguridad para niños



Opción Show Room Demo

Sí

Sí

210x420x390 mm

Características técnicas











Capacidad (L) <50 l 40 °C Temperatura mínima Temperatura máxima N° de estantes 3

N.º de luces 1

Tipo de Luz Potencia luz

Encendido de la luz al abrir la puerta

Puerta

100°C

Incandescencia

25 W Sí

Puerta fría

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio N° de vidrios totales de

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electrónica

temperatura

Material de la cavidad Acero inoxidable

Interrupción del vapor al Sí

abrir la puerta

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil 34 I

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección natural Energy consumption in conventional mode

Energy consumption in forced air convection Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

Equipo accesorios incluidos





Rejilla 1 Bandeja inox 1 Bandeja inox profunda perforada (40 mm)

Sonda de temperatura

Otro

Si, 1 punto medición Esponja/ Descalcificador

Conexión eléctrica

conexión eléctrica

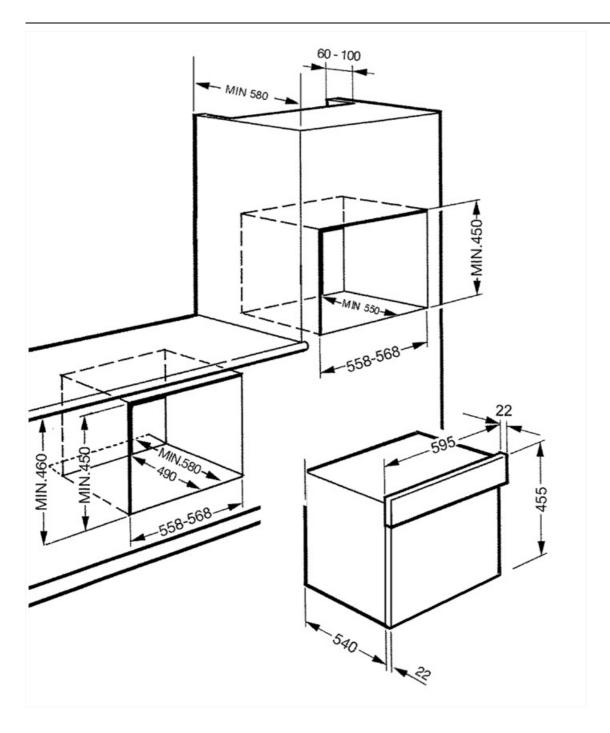
Tensión 240 V Corriente 6.5 A 1500 W Datos nominales de

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

alimentación

50 Hz 150 cm







Accesorios Compatible

STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for $45 \, \text{cm}$ and $60 \, \text{cm}$ 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.



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



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.



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.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Benefit (TT)

Control electrónico

Gestión oportuna de la temperatura y uniformidad del calor

Permite mantener la temperatura en el interior del horno con una precisión de 2-3 ° C. Esto permite cocinar comidas que son muy sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés, budines.