

SC45VC2



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Código EAN	8017709168865



Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Gris
Color	Plata	Puerta	Con 2 bandas verticales
Diseño	Plato	Tirador	Línea
Material	Vidrio	Color del tirador	Antracita
Tipo de inox	Cepillado	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Stopsol	Mandos	Línea

Mandos

Ajustes	Mandos	N.º de mandos	2
----------------	--------	----------------------	---

Programas/Funciones

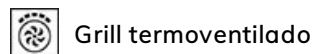
Número de funciones de cocción	10
Programas automáticos	Yes
Funciones de cocción tradicionales	



Termoventilado



Grill ancho



Grill termoventilado

Otras funciones de vapor



Descalcificación

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Opción Show Room Demo	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí		

Características técnicas



Temperatura mínima	40 °C	Puerta desmontable	Sí
Temperatura máxima	220 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
N° de estantes	3	N° de vidrios totales de la puerta	3
N.º de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Incandescencia	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	210x420x390 mm
Potencia luz	25 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Material de la cavidad	Acero inoxidable
Resistencia grill - Potencia	1200 W	Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí
Resistencia circular - Potencia	1600 W		

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	
Volumen útil	30 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.44 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural		N° de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode		Índice de eficiencia energética	65,1 %

Equipo accesorios incluidos



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

Conexión eléctrica

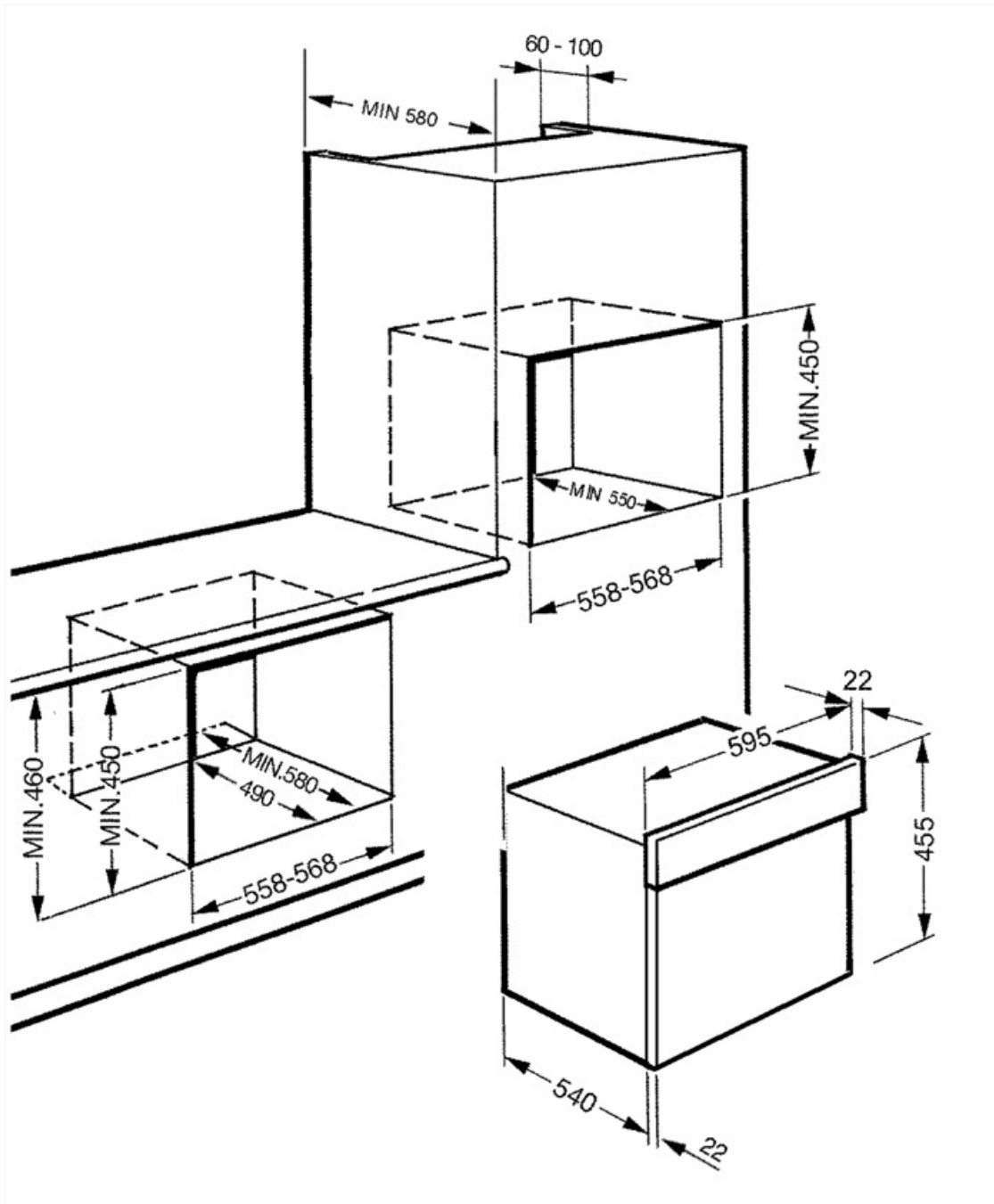
Tensión	220-240 V	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	14 A		

Datos nominales de
conexión eléctrica













2900 W









Longitud del cable de
alimentación

150 cm



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.
-  Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.
-  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
-  Ventilador + resistencia circular + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.
-  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 .
-  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.
-  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 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 .
-  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.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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 .</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |