

# SC45VC2







Categoría Compacto 45 cm

FamiliaHornoAlimentaciónEléctricoSistema de cocciónEléctrico

Método de cocciónCombinado VaporCódigo EAN8017709168865



#### Estética

Estética Línea Color serigrafía Gris

Color Plata Puerta Con 2 bandas verticales

DiseñoPlatoTiradorLíneaMaterialVidrioColor del tiradorAntracitaTipo de inoxCepilladoLogoSerigrafiado

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

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Inicio programado y fin de

cocción

1200 W

1600 W

o Sí

Opción Show Room

Demo

#### Características técnicas











Temperatura mínima 40 °C
Temperatura máxima 220 °C
N° de estantes 3

N.° de luces 1

Tipo de Luz Incandescencia

Potencia luz 25 W Encendido de la luz al Sí

abrir la puerta

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio Si Nº de vidrios totales de 3

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electrónica

temperatura

Material de la cavidad Acero inoxidable

Sí

Sí

210x420x390 mm

Interrupción del vapor al Sí

abrir la puerta

### Prestaciones/Etiqueta energética

Α+





Clase eficiencia energética

Volumen útil 30 l

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 0.44 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades 1 Indice de eficiencia 65

energética

65.1 %

# Equipo accesorios incluidos





perforada (40 mm)

Rejilla 1
Bandeja inox 1
Bandeja inox profunda 1

Sonda de temperatura

Otro

Si, 1 punto medición Esponja/ Descalcificador

### Conexión eléctrica

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

50 Hz

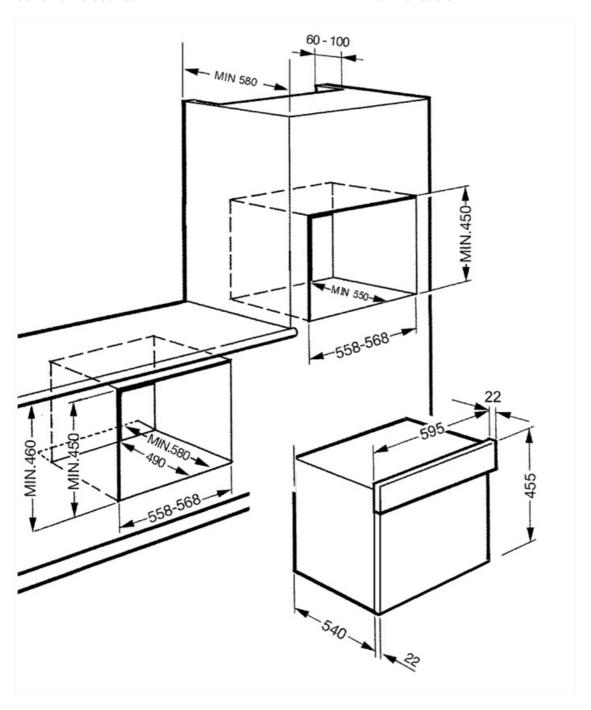


Datos nominales de conexión eléctrica

2900 W

Longitud del cable de alimentación

150 cm





# **Accesorios 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.



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.



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.



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 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 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.



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 .



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.



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.



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno