SF6100VB3



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Ventilado
Código EAN	8017709327965

Estética

Estética	Línea	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Brillante	**Tirador**	Linea minimal
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Material	Vidrio	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	**Mandos**	Línea
Color serigrafía	Gris	**Color mandos**	Negro mate

Mandos

Nombre del display	DigiScreen	**Ajustes**	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LED	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- ECO
- Grill ancho
- Grill ancho ventilado
- Inferior ventilado

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Programador**	1
Cuentaminutos	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí

Características técnicas

Capacidad (L)	70 l	**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**	Sí
Cavidad	Sares	**Tipo de apertura de la puerta**	Frontal
Temperatura mínima	50 °C	**Puerta**	Puerta fría
Temperatura máxima	250 °C	**Puerta desmontable**	Sí
N° de estantes	5	**Puerta interna de vidrio**	Sí
N.° de ventiladores	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
N.° de luces	1	**N° de vidrios totales de la puerta**	3
Tipo de Luz	Halógenas	**Chimney**	Fija
Luz reemplazable por el usuario	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Potencia luz	40 W	**Conducto de enfriamiento**	Individual
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Reducción velocidad de sistema de enfriamiento**	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	360x460x425 mm
Resistencia superior - Potencia	1000 W	**Regulación de la temperatura**	Electrónica
Resistencia grill - Potencia	1700 W	**Material de la cavidad**	Esmalte Ever Clean
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W		

Prestaciones/Etiqueta energética

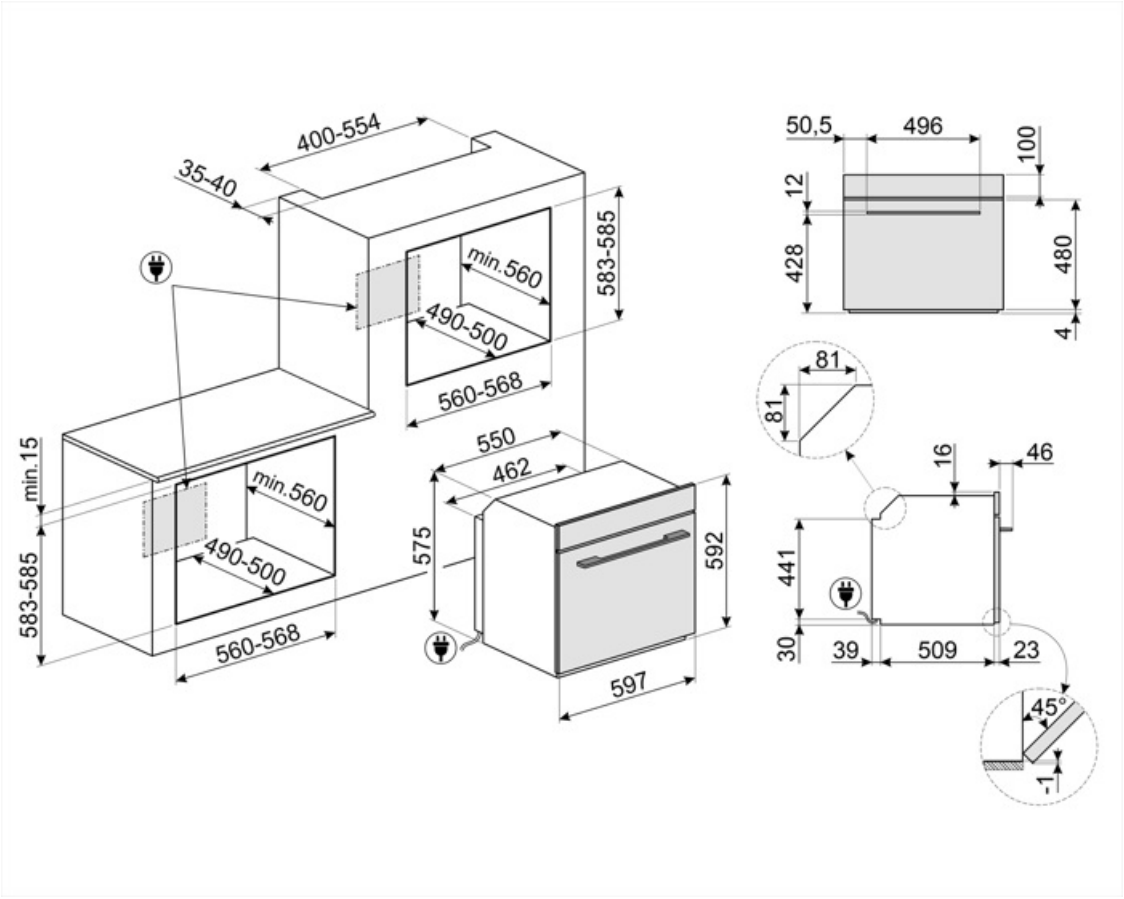
Clase eficiencia energética	A	**Consumo energético con sistema de convención de aire**	2,88 MJ
Volumen útil	70 l	**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada**	0,80 kWh
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	1,15 kWh	**N° de cavidades**	1
Consumo energético en modo convencional	4,14 MJ	**Indice de eficiencia energética**	95,2 %

Equipo accesorios incluidos

Rejilla con stop posterior	1	**Bandeja esmaltada profunda (40 mm)**	1

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Datos nominales de conexión eléctrica**	3000 W
Enchufe	No	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	150 cm



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

Symbols glossary



Energy efficiency class A



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Electric



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.



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.



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 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 .



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 .



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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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).



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



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.



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