

# SF6100VN1



<b>Categoría</b>	60 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Ventilado
<b>Código EAN</b>	8017709281809



## Estética

<b>Estética</b>	Línea	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Color</b>	Negro	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Tirador</b>	Línea
<b>Material</b>	Vidrio	<b>Color del tirador</b>	Cromado
<b>Tipo de vidrio</b>	Claro	<b>Logo</b>	Serigrafiado
<b>Color serigrafía</b>	Gris	<b>Mandos</b>	Línea

## Mandos









<b>Nombre del display</b>	DigiScreen	<b>Ajustes</b>	Mandos y botones táctiles
<b>Tecnología de pantalla</b>	LED	<b>N.º de mandos</b>	2

## Programas/Funciones

**Número de funciones de cocción** 6

**Funciones de cocción tradicionales**

 Estático	 Ventilado	 ECO
 Grill ancho	 Grill ancho ventilado	 Inferior ventilado

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Programador</b>	1
<b>Cuentaminutos</b>	Si	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Si

## Características técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Si
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Apertura de la puerta</b>	Frontal
<b>N.º de estantes</b>	5	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Puerta desmontable</b>	Si
<b>N.º de luces</b>	1	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si
<b>Luz reemplazable por el usuario</b>	Si	<b>N.º de vidrios de puerta total</b>	3
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Si	<b>Conducto de enfriamiento</b>	Individual
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W	<b>Reducción velocidad de sistema de enfriamiento</b>	Si
<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	360x460x425 mm
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W	<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética



<b>Clase eficiencia energética</b>	A	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2.88 MJ
<b>Volumen útil</b>	70 l	<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada</b>	0.80 kWh
<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural</b>	1.15 kWh	<b>Nº de cavidades</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	4.14 MJ	<b>Índice de eficiencia energética</b>	95,2 %

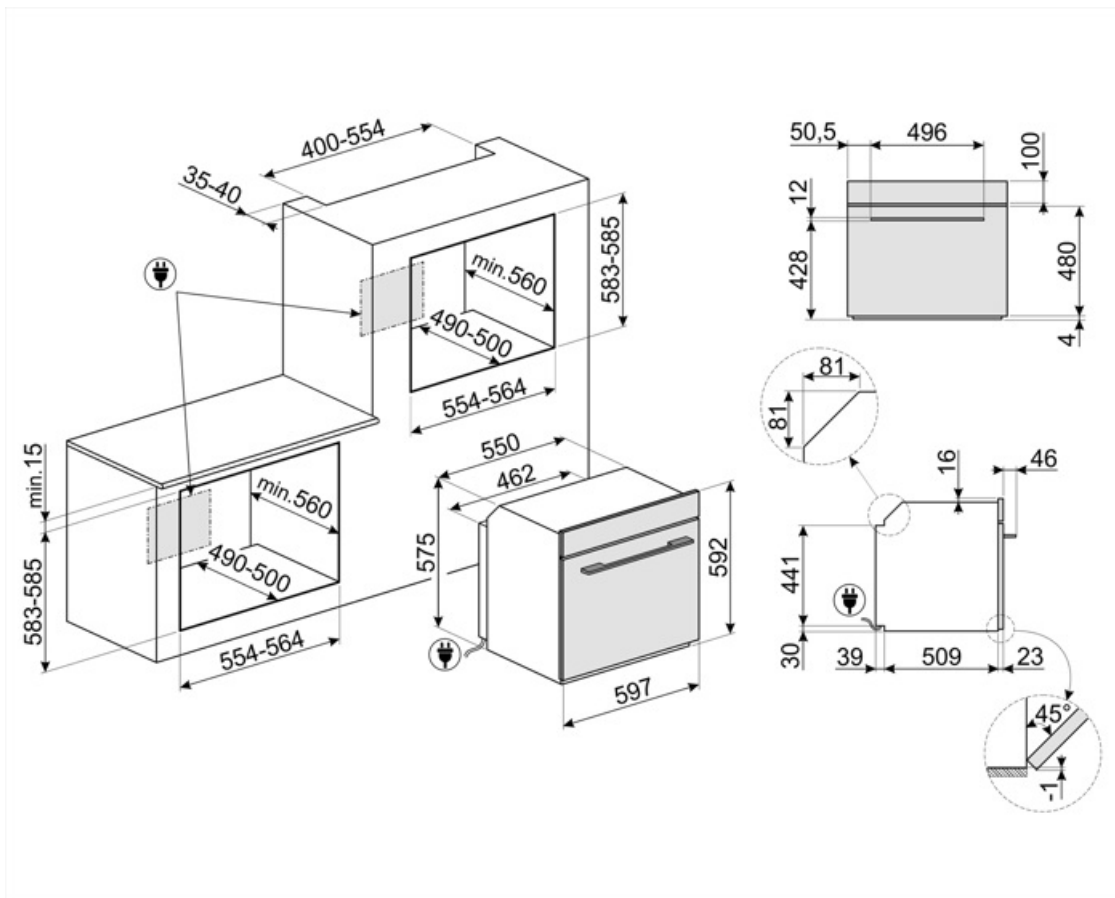
## Equipo accesorios incluidos

<b>Rejilla con stop posterior</b>	1	<b>Bandeja esmaltada profunda (40 mm)</b>	1
-----------------------------------	---	---	---

## Conexión eléctrica

**Tensión** 220-240 V  
**Corriente** 13 A  
**Datos nominales de conexión eléctrica** 3000 W

**Frecuencia (Hz)** 50/60 Hz  
**Longitud del cable de alimentación** 115 cm



## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



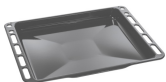
### PALPZ

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### PR3845X

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



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad





















### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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 de energía .
-  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.
-  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.
-  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 .

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>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).</p> |  <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>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>   |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>                                    |
|  <p>Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento 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.</p>  |  <p>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.</p>                                    |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>   |  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>   |