

SF6101TVS





Categoría
Familia
Alimentación
Sistema de cocción
Método de cocción
Sistema de limpieza
Código EAN

60 cm
Horno
Eléctrico
Eléctrico
Termoventilado
Vapor Clean
8017709252991



Estética

Estética Línea
Color Plata
Diseño Plato
Material Vidrio
Tipo de vidrio Stopsol
Color serigrafía Blanco

Tipo de serigrafía Puerta Tirador Color del tirador Logo Mandos Símbolos Todo vidrio Línea Cromado Serigrafiado Línea

Mandos

Tecnología de pantalla LCD Ajustes Mandos N.° de mandos

2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

9



abrir la puerta

Funciones de cocción tradicionales Ventilado Estático Termoventilado Turbo ECO Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior ventilado Inferior Otras funciones Descongelación por tiempo Descongelación por peso Fermentación Sabbath Funciones de limpieza Vapor Clean **Opciones** Opciones de Inicio programado y fin de Bloqueo de teclas/Modo Sí programación tiempo cocción seguridad para niños Opción Show Room Cuentaminutos Sí Sí Demo Programador 1 Pre-calentamiento Sí rápido Características técnicas 30 °C Temperatura mínima Interrupción de Sí resistencias al abrir la 280°C Temperatura máxima puerta N° de estantes Tipo de apertura de la Frontal N.º de ventiladores 1 puerta N.º de luces Puerta fría Puerta Tipo de Luz Halógenas Puerta desmontable Luz reemplazable por el Sí Puerta interna de vidrio Sí usuario Vidrio interno Sí Potencia luz 40 W desmontable Encendido de la luz al Sí N° de vidrios totales de 3

SMEG SPA 04/12/2025

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial



Resistencia inferior -

1200 W

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

1800 W

2000 W

Conducto de enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Material de la cavidad

Individual

360x460x425 mm

Electrónica

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética

Α

1,09 kWh

3,92 MJ





Clase eficiencia

energética

70 I Volumen útil

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

N° de cavidades

Indice de eficiencia

2,88 MJ

0,80 kWh

95,2 %

energética

Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior

1

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1

Guías telescópicas de extracción parcial

Conexión eléctrica

Tensión Corriente 220-240 V 13 A

Datos nominales de conexión eléctrica

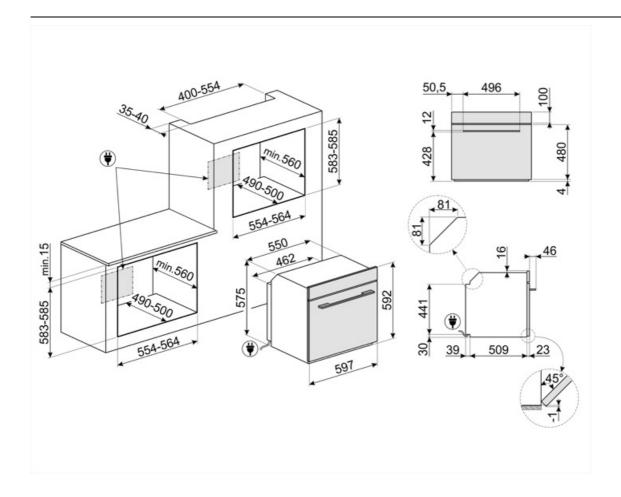
3000 W

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

alimentación

50/60 Hz 115 cm







Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

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

PR3845X



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



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.



Energy efficiency class A



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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 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.



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 .



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 inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.





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 .



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.



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).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



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.



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



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



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.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



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.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.





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.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



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.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno