

SF6101VB

|



Categoría 60 cm
Familia Horno
Alimentación Eléctrico
Sistema de cocción Eléctrico
Método de cocción Ventilado
Sistema de limpieza Vapor Clean
Código EAN 8017709252946



Estética

Tipo de serigrafía Símbolos Estética Línea **Puerta** Todo vidrio Color Blanco Tirador Diseño Plato Línea Material Vidrio Color del tirador Cromado Tipo de vidrio Claro Logo Serigrafiado Color serigrafía Mandos Gris Línea

Mandos

Tecnología de pantalla LCD N.º de mandos 2

Ajustes Mandos

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

ECO ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

lnferior ventilado

SMEG SPA 15/12/2025

7



Otras funciones



Descongelación por tiempo



Descongelación por peso



Fermentación



Sabbath

Funciones de limpieza



Vapor Clean

Opciones





Opciones de

programación tiempo

cocción

Cuentaminutos 1

Programador

Inicio programado y fin de

Sí

Bloqueo de teclas/Modo Sí seguridad para niños

Opción Show Room

Demo

Pre-calentamiento

rápido

Sí

Sí

Características técnicas



















30 °C Temperatura mínima

Temperatura máxima N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1 N.º de luces 1

Tipo de Luz

Luz reemplazable por el

usuario

Potencia luz 40 W Resistencia inferior -1200 W

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Tipo de apertura de la

puerta

280°C

Halógenas

1800 W

Frontal

Puerta fría Puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de 3

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual

enfriamiento Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Material de la cavidad

Regulación de la temperatura

Electrónica

Esmalte Ever Clean

360x460x425 mm

Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia energética Volumen útil

Α

70 I

Energy consumption in forced air convection

2,88 MJ

0,80 kWh

Consumo de energía de

función de

N° de cavidades

calentamiento por convección forzada

1

SMEG SPA 15/12/2025



Consumo de energía de 1,13 kWh

función de

calentamiento por convección natural Indice de eficiencia energética

95,2 %

Energy consumption in

conventional mode

4,07 MJ

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

posterior

1

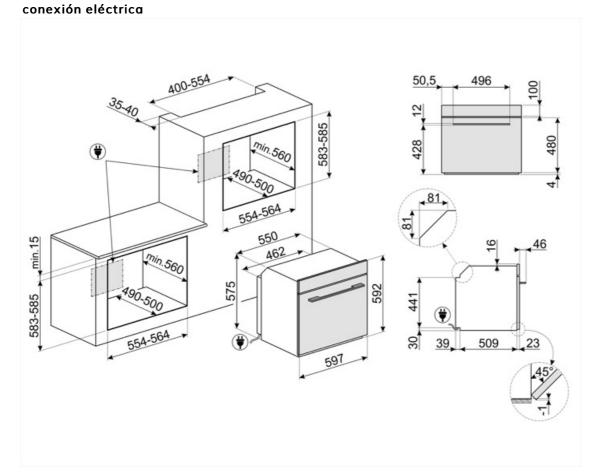
Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

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

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

50/60 Hz 115 cm



SMEG SPA 15/12/2025



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

SMEG SPA 15/12/2025



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.

SMEG SPA 15/12/2025





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).



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.



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.



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

SMEG SPA 15/12/2025