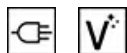


SF6101VS



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Ventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709252502



Estética








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

Mandos

Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2
Ajustes	Mandos		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	7
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático	 Ventilado	 ECO
 Grill ancho	 Grill ancho ventilado	 Inferior
 Inferior ventilado		

Otras funciones



Descongelación por tiempo



Descongelación por peso



Fermentación



Sabbath

Funciones de limpieza



Vapor Clean

Opciones



Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos

Programador

Inicio programado y fin de cocción

Si

1

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Opción Show Room

Demo

Pre-calentamiento rápido

Si

Si

Si

Características técnicas



Temperatura mínima

30 °C

Temperatura máxima

280 °C

N.º de estantes

5

N.º de ventiladores

1

N.º de luces

1

Tipo de Luz

Halógenas

Luz reemplazable por el usuario

Si

Potencia luz

40 W

Resistencia inferior - Potencia

1200 W

Resistencia grill - Potencia

1800 W

Apertura de la puerta

Frontal

Puerta

Puerta fría

Puerta desmontable

Si

Puerta interna de vidrio

Si

Vidrio interno desmontable

Si

N.º de vidrios de puerta total

3

Sistema de enfriamiento

Tangencial

Conducto de enfriamiento

Individual

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

360x460x425 mm

Regulación de la temperatura

Electrónica

Material de la cavidad

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética

A

Volumen útil

70 l

Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural

1.13 KWh

Energy consumption in forced air convection

2.88 MJ

Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada

0.80 KWh

N.º de cavidades

1

Energy consumption in conventional mode 4.07 MJ

Indice de eficiencia energética 95,2 %

Equipo accesorios incluidos

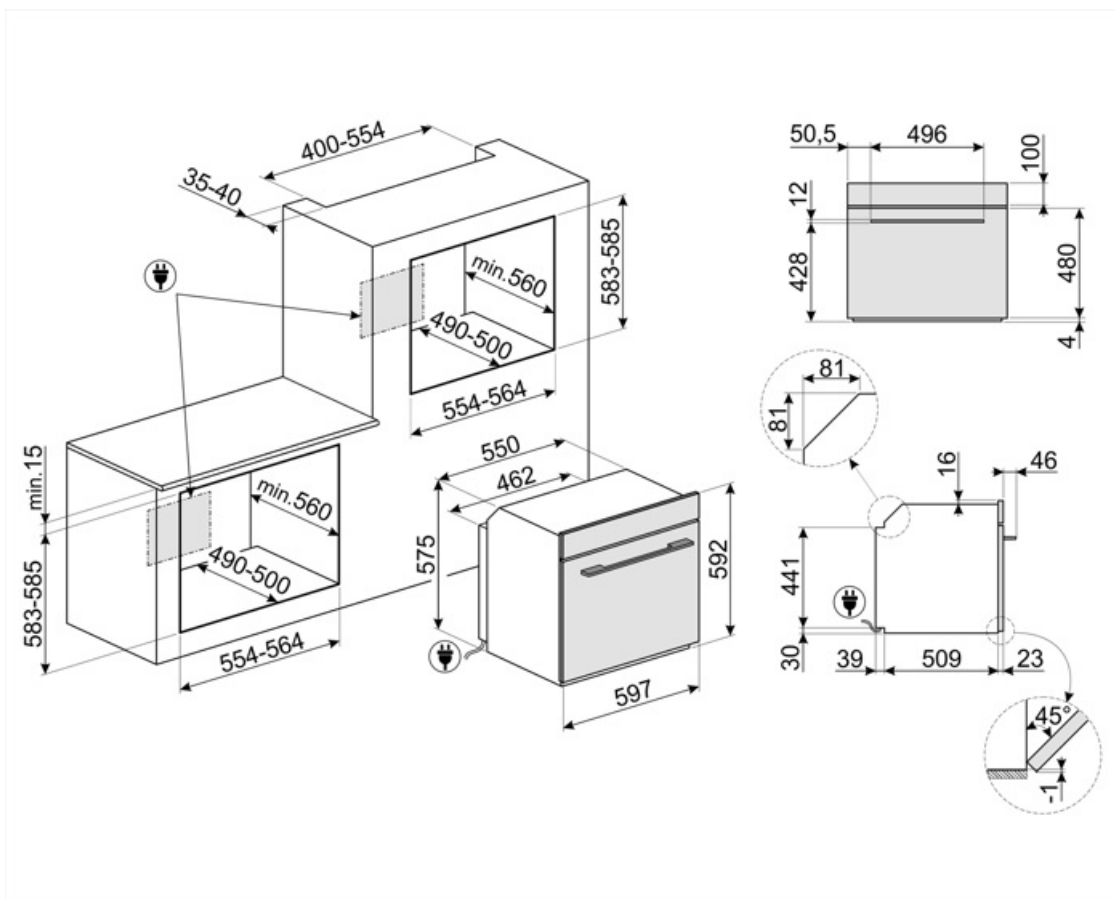
Bandeja con tope posterior 1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm) 1

Rejilla inserción bandeja 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



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



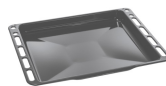
PALPZ

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



PRTX

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



BN640













Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

















PR3845X

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

Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un 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.
-  Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
-  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.
-  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.
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  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 .
-  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 .

-  **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 .
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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
-  **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.
-  **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**