# SF6200TB



| | |
|---|---|
| **Categoría** | 60 cm |
| **Familia** | Horno |
| **Alimentación** | Eléctrico |
| **Sistema de cocción** | Eléctrico |
| **Método de cocción** | Termoventilado |
| **Sistema de limpieza** | Vapor Clean |
| **Código EAN** | 8017709359669 |

## Estética

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estética** | Musa | **Tipo de serigrafía** | Símbolos |
| **Color** | Negro | **Puerta** | Todo vidrio |
| **Acabado** | Brillante | **Tirador** | Musa |
| **Diseño** | Plato | **Color del tirador** | Negro |
| **Material** | Vidrio | **Logo** | Serigrafiado |
| **Tipo de vidrio** | Nerovista | **Mandos** | Musa |
| **Color serigrafía** | Gris | **Color mandos** | Negro |

## 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** | 8 |

**Funciones de cocción tradicionales**

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado



Turbo

 ECO

 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado

 Inferior ventilado

**Otras funciones**

 Fermentación

 Cocción piedra pizza

 Air-Fry

**Funciones de limpieza**

 Vapor Clean

## 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 | **Resistencia circular - Potencia** | 2000 W |
| **Cavidad** | Sares | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Temperatura mínima** | 60 °C | **Tipo de apertura de la puerta** | Frontal |
| **Temperatura máxima** | 250 °C | **Puerta** | Puerta fría |
| **N° de estantes** | 5 | **Puerta desmontable** | Sí |
| **N.° de ventiladores** | 1 | **Puerta interna de vidrio** | Sí |
| **N.° de luces** | 1 | **Vidrio interno desmontable** | Sí |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **N° de vidrios totales de la puerta** | 3 |
| **Luz reemplazable por el usuario** | Sí | | |
| **Potencia luz** | 40 W | | |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | | |

| | |
|---|---|
| **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W |
| **Resistencia superior - Potencia** | 1000 W |
| **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2700 W |
| **Chimney** | Fija |
| **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Conducto de enfriamiento** | Individual |
| **Reducción velocidad de sistema de enfriamiento** | Sí |
| **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean |

## Prestaciones/Etiqueta energética



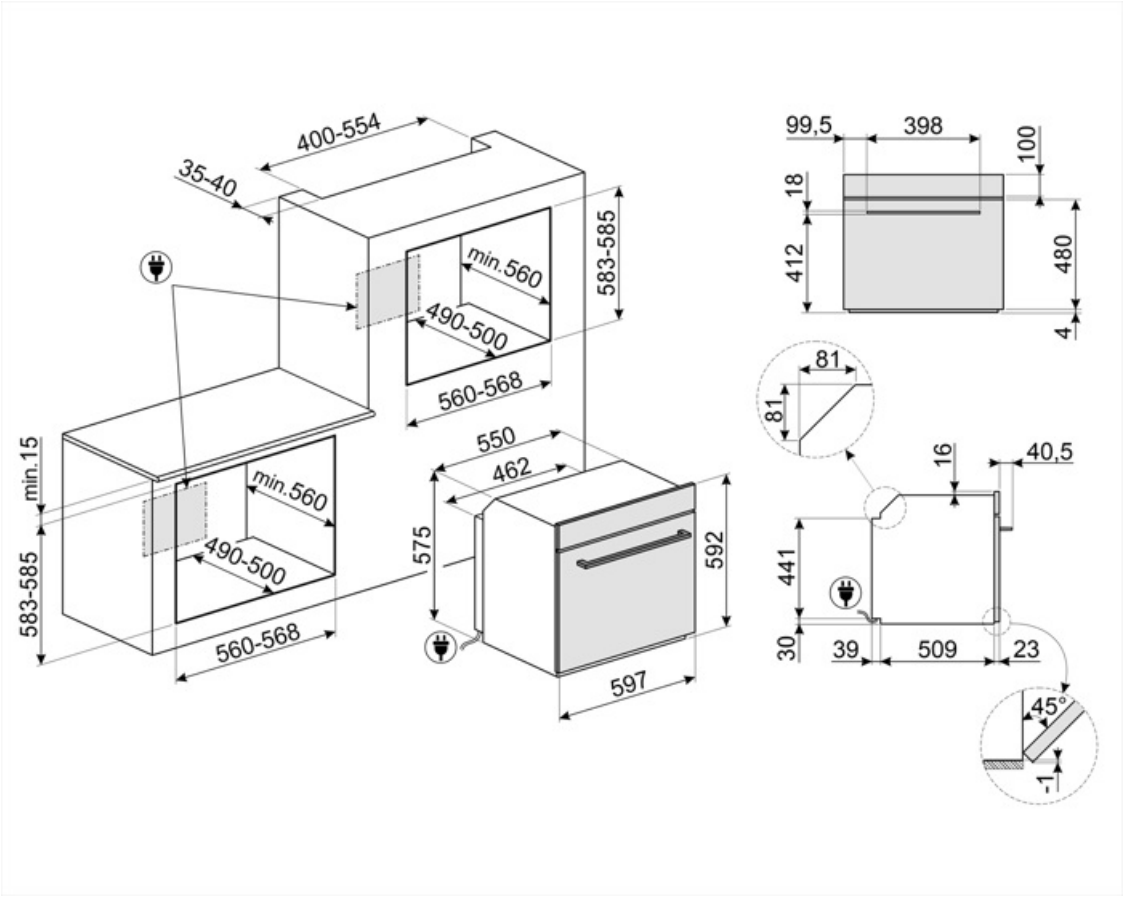

| | |
|---|---|
| **Clase eficiencia energética** | A |
| **Volumen útil** | 70 l |
| **Consumo de energía por ciclo en modo convencional** | 1,15 kWh |
| **Consumo energético en modo convencional** | 4,14 MJ |
| **Consumo energético con sistema de convención de aire** | 2,88 MJ |
| **Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada** | 0,80 kWh |
| **Nº de cavidades** | 1 |
| **Indice de eficiencia energética** | 95,2 % |

## Equipo accesorios incluidos

| | |
|---|---|
| **Bandeja con tope posterior** | 1 |
| **Bandeja esmaltada profunda (40 mm)** | 1 |

## Conexión eléctrica

| | |
|---|---|
| **Tensión** | 220-240 V |
| **Enchufe** | Schuko (F;E) |
| **Corriente** | 13 A |
| **Datos nominales de conexión eléctrica** | 3000 W |
| **Frecuencia (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Longitud del cable de alimentación** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

## Accesorios Compatible



**AIRFRY2**

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



**BBQ**

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



**BN620-1**

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



**BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



**GTP**

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



**GTT**

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



**PALPZ**

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



**PR3845X**

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



**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

## Productos alternativos



**SF6200TS**

Plata

# Symbols glossary



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.



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.



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.

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.

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

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

Función de cocción específica para la rejilla de freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.

Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña