

SF6201S1PZB



| | |
|----------------------------|----------------|
| Categoría | 60 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Eléctrico |
| Sistema de cocción | Eléctrico |
| Método de cocción | Termoventilado |
| Sistema de limpieza | Vapor Clean |
| Horno pizza | Sí |
| Código EAN | 8017709366278 |



Estética

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

Mandos













| | | | |
|-------------------------------|---------------|----------------------|--------|
| Nombre del display | CompactScreen | Ajustes | Mandos |
| Tecnología de pantalla | LCD | N.º de mandos | 2 |





Programas/Funciones

| | |
|---------------------------------------|----|
| Número de funciones de cocción | 10 |
|---------------------------------------|----|


Funciones de cocción tradicionales

-  Estático
-  Ventilado
-  Termoventilado
-  Turbo
-  ECO
-  Grill ancho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
-  Grill ancho ventilado
-  Inferior
-  Inferior termoventilado
-  Pizza

Otras funciones

-  Vapor plus
-  Descongelación por tiempo
-  Fermentación
-  Sabbath

Funciones de limpieza

-  Vapor Clean

Opciones



| | |
|--|------------------------------------|
| Opciones de programación tiempo | Inicio programado y fin de cocción |
| Cuentaminutos | Sí |
| Programador | 1 |
| Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños | Sí |

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Otras funciones | Mantener caliente |
| Opción Show Room Demo | Sí |
| Pre-calentamiento rápido | Sí |

Características técnicas



| | | | |
|----------------------------|--------|--|--------|
| Capacidad (L) | 72 l | Resistencia circular - Potencia | 2000 W |
| Cavidad | Sares | Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí |
| Temperatura mínima | 30 °C | | |
| Temperatura máxima | 280 °C | | |
| N° de estantes | 5 | | |
| N.º de ventiladores | 1 | | |

| | | | |
|--|-----------|--|--------------------|
| N.º de luces | 1 | Tipo de apertura de la puerta | Frontal |
| Tipo de Luz | Halógenas | Puerta | Puerta fría |
| Luz reemplazable por el usuario | Sí | Puerta desmontable | Sí |
| Potencia luz | 40 W | Puerta interna de vidrio | Sí |
| Encendido de la luz al abrir la puerta | Sí | Vidrio interno desmontable | Sí |
| Resistencia inferior - Potencia | 1200 W | Nº de vidrios totales de la puerta | 3 |
| Resistencia grill - Potencia | 1800 W | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| | | Conducto de enfriamiento | Individual |
| | | Dimensiones útiles interior cavidad (axl xp) | 360x460x425 mm |
| | | Regulación de la temperatura | Electrónica |
| | | Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean |

Prestaciones/Etiqueta energética



| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Clase eficiencia energética | A+ | Energy consumption in forced air convection | 2,09 MJ |
| Volumen útil | 65 l | Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada | 0,58 kWh |
| Consumo de energía por ciclo en modo convencional | 0,80 kWh | Nº de cavidades | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 2,88 MJ | Índice de eficiencia energética | 70,7 % |

Equipo accesorios incluidos

| | | | |
|------------------------------------|---|------------------|--|
| Bandeja con tope posterior | 1 | Accesorios Pizza | Refractory stone (round without handles) + cover |
| Bandeja esmaltada profunda (40 mm) | 1 | | |

Conexión eléctrica

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



Accesorios Compatible

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



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.



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.



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado. La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.



Electric



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.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A+, A++ y A+++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



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.



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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

-  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 .
-  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 .
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  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.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  Sistema Pizza: en varios hornos Smeg, el exclusivo sistema Pizza proporciona una piedra refractaria especial que, en contacto directo con la resistencia, permite cocinar en solo 3-4 minutos, 5 si tiene un relleno especial. La preparación de focaccias, pasteles salados, pescado y verduras en papel de aluminio que tampoco se secan y permanecen suaves y sabrosos .
-  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).
-  Ventilador + resistencia circular + resistencia 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 .
-  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



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.



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



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



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.