

# SF6300TVX



<b>Categoría</b>	60 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709293680



## Estética

<b>Estética</b>	Clásica	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Color</b>	Acero Inoxidable	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Acabado</b>	Anti-huellas	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Tirador</b>	Clásica
<b>Material</b>	Acero Inoxidable	<b>Color del tirador</b>	Efecto inox
<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista	<b>Logo</b>	Embutido

## Mandos










<b>Nombre del display</b>	DigiScreen	<b>N.º de mandos</b>	2
<b>Tecnología Display</b>	Led	<b>Mandos</b>	Clásica
<b>Ajustes</b>	Mandos y botones táctiles		

## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	8
---------------------------------------	---


## Funciones de cocción tradicionales

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

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo
--

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Programador</b>	1
<b>Cuentaminutos</b>	Sí	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí


## Características técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Sí
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Apertura de la puerta</b>	Frontal
<b>N.º de estantes</b>	5	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores de metal	<b>Puerta desmontable</b>	Sí
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>N.º de luces</b>	1	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>N.º de vidrios de puerta total</b>	3
<b>Luz reemplazable por el usuario</b>	Sí	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí		
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W		

Resistencia superior - Potencia	1000 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)	360x460x425 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética

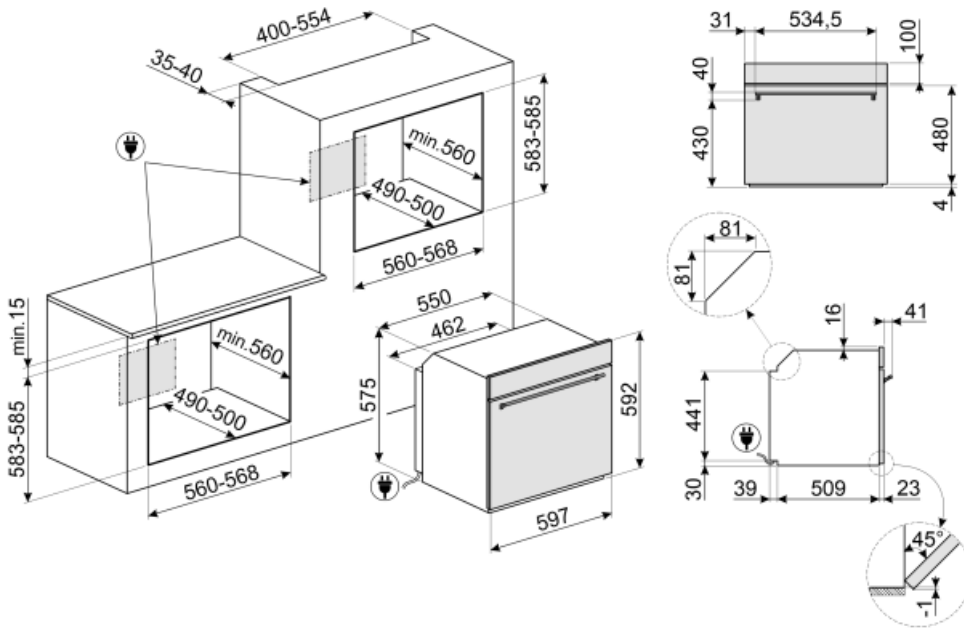
			
Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.80 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.15 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Índice 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	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	13 A	Largo del cable de alimentación	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		



## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

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



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### GTT

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



### PR3845X



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### PALPZ

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


























### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>  |  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>  |
|  <p>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>Electric</p>  |  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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 .</p>   |
|  <p>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.</p>                                 |  <p>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 .</p>                |
|  <p>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 .</p> |  <p>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 .</p>  |

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