

# SF6300VX



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Ventilado
Código EAN	8017709281793



## Estética

Estética	Clásica	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Acero inoxidable	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Anti-huellas	Tirador	Clásica
Diseño	Plato	Color del tirador	Inox
Material	Acero inoxidable	Logo	Embutido
Tipo de vidrio	Nerovista	Mandos	Clásica
Color serigrafía	Negro		

## Mandos



Nombre del display	DigiScreen	Ajustes	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LED	N.º de mandos	2

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



ECO



Grill ancho

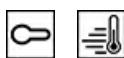


Grill ancho ventilado



Inferior ventilado

## Opciones



**Opciones de programación tiempo**  
Cuentaminutos  
Programador

Inicio programado y fin de cocción  
Sí  
1

**Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños**  
**Pre-calentamiento rápido**

## Características técnicas



<b>Capacidad (L)</b>	72 l	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Sí
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Tipo de apertura de la puerta</b>	Frontal
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>Nº de estantes</b>	5	<b>Puerta desmontable</b>	Sí
<b>N.º 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>Nº de vidrios totales de la puerta</b>	3
<b>Luz reemplazable por el usuario</b>	Sí	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Conducto de enfriamiento</b>	Individual
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Reducción velocidad de sistema de enfriamiento</b>	Sí
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	360x460x425 mm
<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electrónica
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W	<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean
<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W		

## Prestaciones/Etiqueta energética



**Clase eficiencia energética**  
Volumen útil  
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural  
Energy consumption in conventional mode

A

70 l

1,15 kWh

4,14 MJ

**Energy consumption in forced air convection**  
**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada**  
**Nº de cavidades**  
**Índice de eficiencia energética**

2,88 MJ

0,80 kWh

1

95,2 %

## Equipo accesorios incluidos

**Rejilla con stop posterior**

1

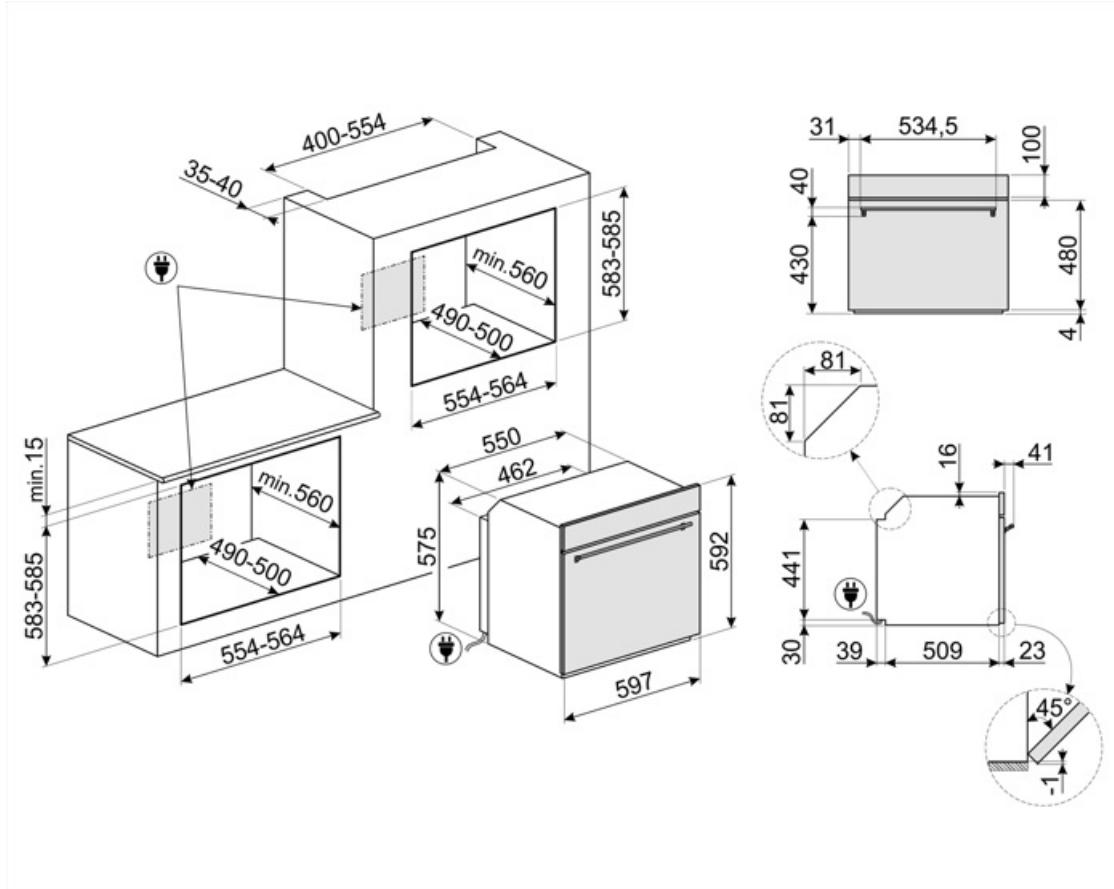
**Bandeja esmaltada profunda (40 mm)**

1

## Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V  
Enchufe No  
Corriente 13 A

Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W  
Frecuencia (Hz) 50/60 Hz  
Longitud del cable de alimentación 115 cm



## Accesories Compatible

### 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



### 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

### GTT



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



### PR3845X

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

## 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.



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.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



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.

 ECO	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.
 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.
 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
 79lt	Indica el volumen útil de la cavidad del horno	 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys