

# SF6341GVX



<b>Categoría</b>	60 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Sistema de cocción</b>	Gas
<b>Método de cocción</b>	Ventilado
<b>Código EAN</b>	8017709211189



## Estética

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

## Mandos

<b>Ajustes</b>	Mandos	<b>N.º de mandos</b>	3
----------------	--------	----------------------	---

## Programas/Funciones

**Número de funciones de cocción** 8

**Funciones de cocción tradicionales**

Grill ancho	Grill ancho ventilado	Inferior
Inferior ventilado	Asador	Asador ventilado
Asador + grill	Asador + grill ventilado	

## Opciones

Cuentaminutos Si

## Características técnicas



Temperatura mínima	150 °C	Puerta desmontable	Si
Temperatura máxima	265 °C	Puerta interna de vidrio	Si
N.º de estantes	4	Vidrio interno desmontable	Si
Nº de ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta total	3
N.º de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Conducto de enfriamiento	Individual
Potencia luz	40 W	Válvula de gas de seguridad	Si
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)	316x444x425 mm
Resistencia grill - Potencia	1800 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Puerta	Puerta fría		

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	7.00 MJ
Volumen útil	60 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	1.94 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.64 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	5.90 MJ	Índice de eficiencia energética	95,6 %

## Equipo accesorios incluidos

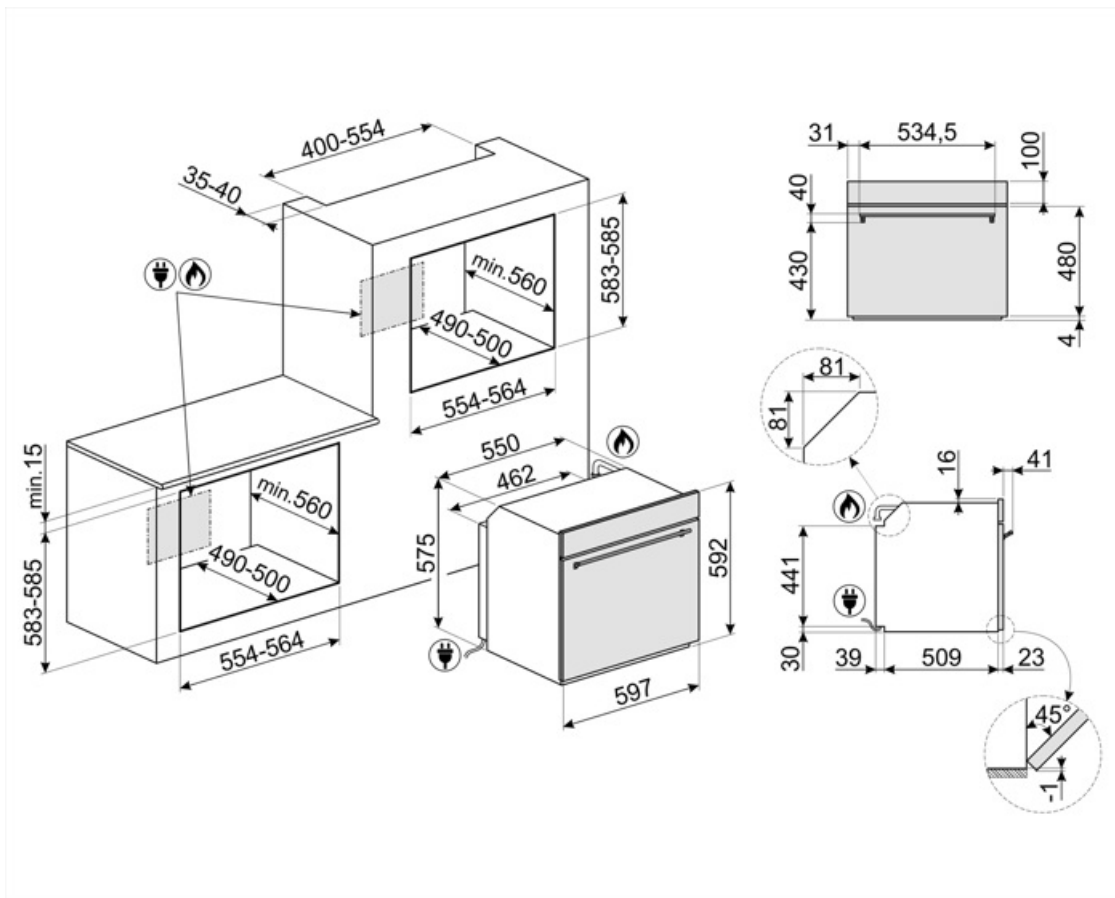


Rejilla con stop posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

## Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V  
 Corriente 9 A  
 Datos nominales de conexión eléctrica 1900 W

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz  
 Longitud del cable de alimentación 115 cm



## 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.



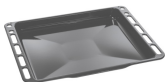
### PALPZ

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### PR3845X

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



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad






















### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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 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
-  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
-  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.
-  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 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.
-  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).
-  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
-  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

- 
-  **Horno a gas:** el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **4 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  **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.
-  **Guías telescópicas:** las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**