

# SF6341GVX



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Gas
Sistema de cocción	Gas
Método de cocción	Ventilado
Código EAN	8017709211189



## 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 inox	Cepillado	Mandos	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Negro		

## Mandos

Ajustes	Mandos	N.º de mandos	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 Sí

## Características técnicas



Capacidad (L)	60 l	Puerta	Puerta fría
Temperatura mínima	150 °C	Puerta desmontable	Sí
Temperatura máxima	265 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
Nº de estantes	4	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de ventiladores	1	Nº de vidrios totales de la puerta	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	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x444x425 mm
Resistencia grill -	1800 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Potencia			

## 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	Indice de eficiencia energética	95,6 %

## Equipo accesorios incluidos

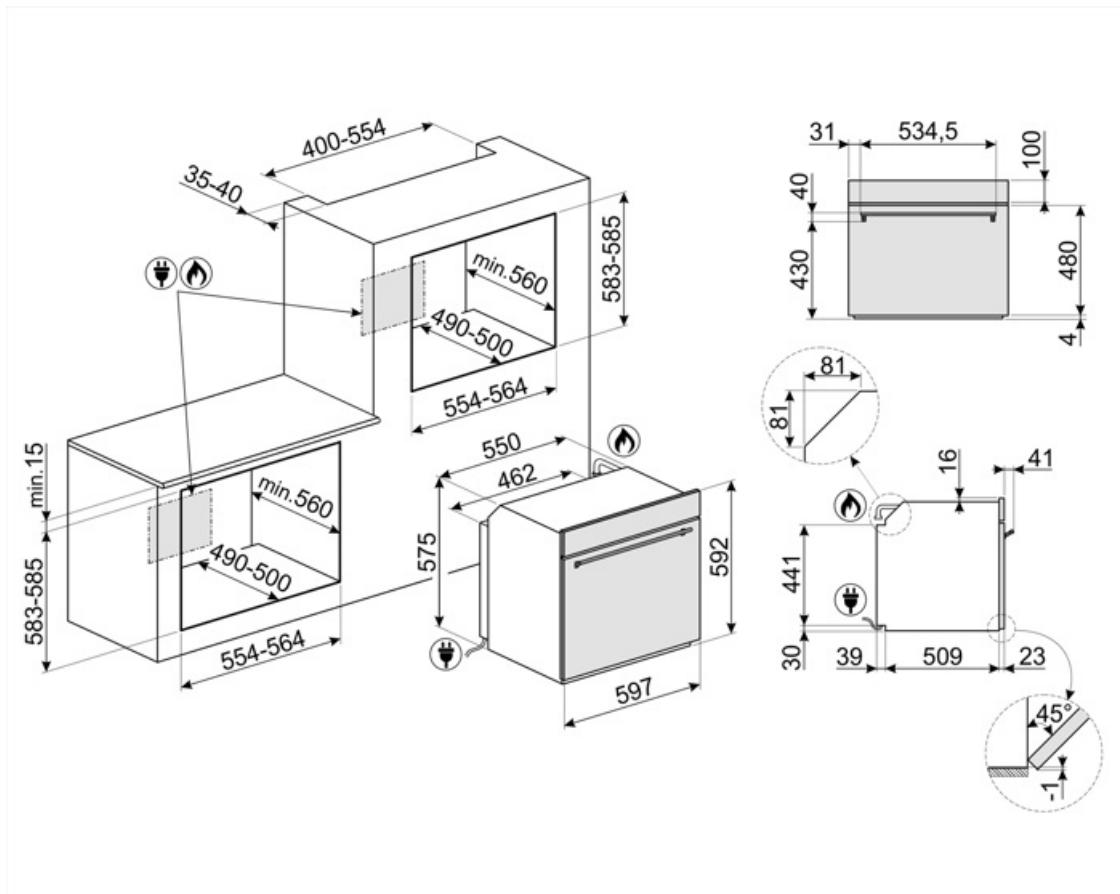


Rejilla con stop posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

## Conexión eléctrica

**Tensión** 220-240 V  
**Enchufe** No  
**Corriente** 9 A

**Datos nominales de conexión eléctrica** 1900 W  
**Frecuencia (Hz)** 50/60 Hz  
**Longitud del cable de alimentación** 115 cm



## Accesories Compatible

### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 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

### BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

### 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



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.



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.



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).



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.



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		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.
	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.		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.
	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
	Indica el volumen útil de la cavidad del horno		