

# SF6341GVX



Categoría60 cmFamiliaHornoAlimentaciónGasSistema de cocciónGasMétodo de cocciónVentilado

**Código EAN** 8017709211189



Símbolos

Clásica

Con 2 bandas horizontales

### Estética

Estética Clásica Tipo de serigrafía
Color Acero inoxidable Puerta
Acabado Anti-huellas Tirador

Diseño Plato Color del tirador Inox Material Acero inoxidable Logo **Embutido** Cepillado Mandos Clásica Tipo de inox 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 Funciones de cocción tradicionales

Grill ancho Grill ancho ventilado Inferior

 Inferior ventilado
 → Asador

Asador ventilado

Asador + grill Asador + grill ventilado

SMEG SPA 14/12/2025

8



## **Opciones**

Cuentaminutos Sí

### Características técnicas













Temperatura mínima Temperatura máxima N° de estantes 4 N.º de ventiladores 1 N.º de luces 1

Tipo de Luz Potencia luz 40 W Encendido de la luz al Sí

abrir la puerta Resistencia grill -

Potencia

Puerta

150°C 265°C

Halógenas

1800 W

Puerta fría

5,90 MJ

1

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual enfriamiento

Válvula de gas de

seguridad

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

316x444x425 mm

Sí

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia energética

Volumen útil 60 I Consumo de energía de 1,64 kWh

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

95,6%

7,00 MJ

1,94 kWh

## Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior

profunda (40 mm)

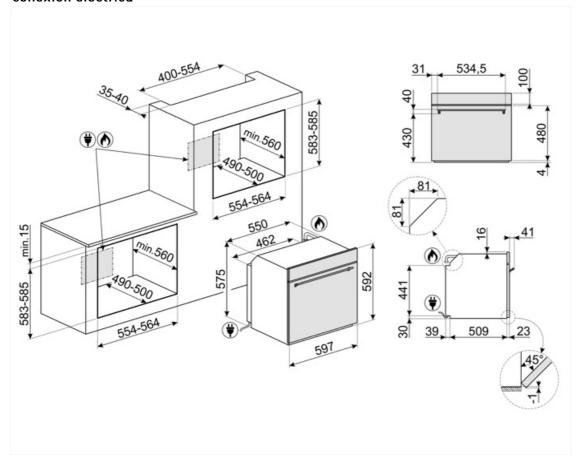
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) Bandeja esmaltada

1 1 Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de extracción parcial

## Conexión eléctrica



Tensión Corriente Datos nominales de conexión eléctrica 220-240 V 9 A 1900 W Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación 50/60 Hz 115 cm





## **Accesorios Compatible**

#### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

#### **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





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



#### GTT

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



#### **PALPZ**



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



#### PR3845X

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





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



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.



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.



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 .



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).



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