

SFP6925XPZE1



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Horno pizza	Sí
Código EAN	8017709241766



Estética

Estética	Victoria	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Acero inoxidable	Puerta	Con panel
Acabado	Anti-huellas	Tirador	Victoria
Diseño	Abombado	Color del tirador	Efecto inox
Material	Acero inoxidable	Logo	Insertado
Tipo de inox	Cepillado	Mandos	Victoria
Tipo de vidrio	Claro	Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Negro		

Mandos

Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2
Ajustes	Mandos		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10
Programas automáticos	20

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

ECO

Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill ancho ventilado

Inferior

Inferior ventilado

Pizza

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Descongelación por peso

Fermentación

Sabbath

Funciones de limpieza

Pirólisis

Pirólisis eco

Opciones



Opciones de
programación tiempo
Cuentaminutos
Bloqueo de teclas/Modo
seguridad para niños

Inicio programado y fin de
cocción

Otras funciones

Opción Show Room

Demo

Pre-calentamiento
rápido

Mantener caliente, Luz Eco

Sí

Sí

Características técnicas



Capacidad (L)

72 l

Tipo de apertura de la
puerta

Frontal

Temperatura mínima

30 °C

Puerta

Fría

Temperatura máxima

280 °C

Puerta desmontable

Sí

Nº de estantes

5

Puerta interna de vidrio

Sí

N.º de ventiladores

1

Vidrio interno
desmontable

Sí

N.º de luces

2

Tipo de Luz

Halógenas

Potencia luz	40 W	Nº de vidrios totales de la puerta	4
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Bisagras Soft Close	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1100 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	331x460x412 mm
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética

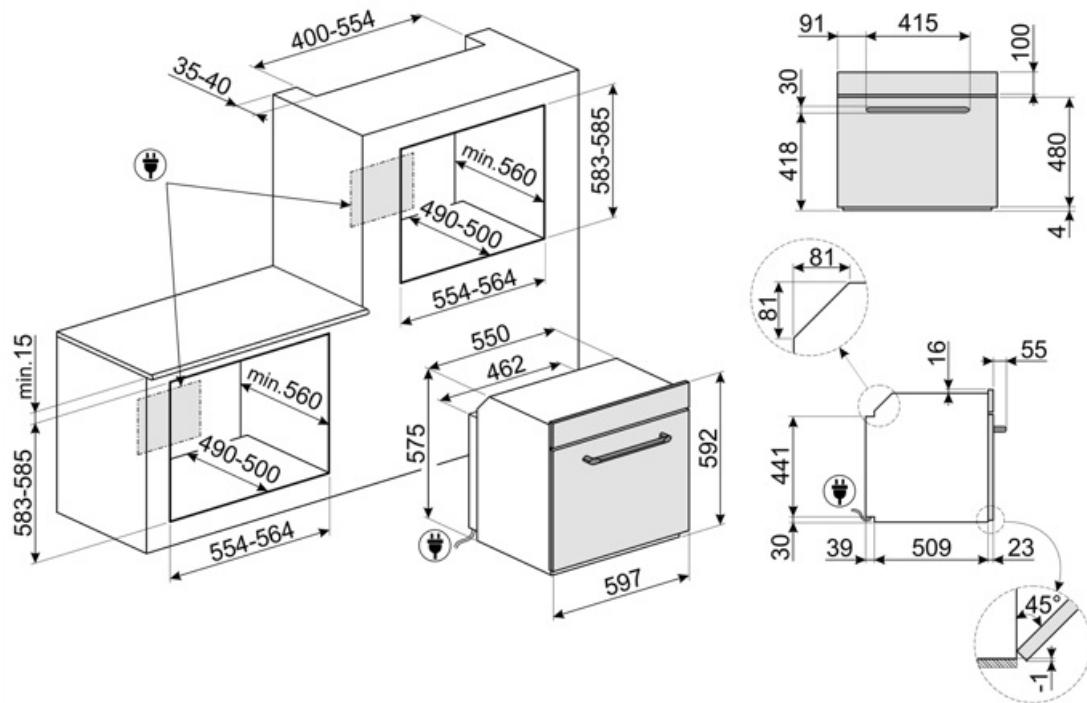
			
Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2,38 MJ
Volumen útil	65 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0,66 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1,05 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3,78 MJ	Indice de eficiencia energética	80,5 %

Equipo accesorios incluidos

			
Rejilla con stop posterior	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Accesorios Pizza	Piedra refractaria + tapa + paleta

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	(I) Australia	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm



Accesorios 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

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



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

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.



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.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



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.



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 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 .



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).



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



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 .



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.



KEEP_WARM_72dpi



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



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



Eco pirólisis: al configurar esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un período de dos horas (duración no modificable). Para ser utilizado para limpiar cavidades que no estén excesivamente sucias.



Sistema Pizza: en varios hornos Smeg, el exclusivo sistema Pizza proporciona una piedra refractaria especial que, en contacto directo con la resistencia, permite cocinar en solo 3-4 minutos, 5 si tiene un relleno especial. La preparación de focaccias, pasteles salados, pescado y verduras en papel de aluminio que tampoco se secan y permanecen suaves y sabrosos .



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



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.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



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.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescopicas: las guías telescopicas, 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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno