

## SF6301TVX novedad

### clásica

Horno, Termovenilado, Estética Clásica, Inox anti-huellas, Clasificación energética A

EAN13: 8017709282141

#### ESTÉTICA/MANDOS

- Familia: Horno
- Categoría: 60 cm
- Alimentación: Eléctrico
- Método de cocción: Termovenilado
- **Estética: Clásica**
- Color: Inox anti-huellas

#### Mandos

- Display LCD

#### Opciones

- 10 funciones
- Opción de programación tiempo cocción: Programación programada final de cocción
- Alarma acústica final cocción
- Cuentaminutos
- Pre-calentamiento rápido
- Temperatura mínima: 30 °C
- Temperatura máxima: 280 °C

#### Características técnicas

- Material de la cuba: Esmalte Ever Clean
- Volume neto: 70 l
- Volúmen bruto: 79 l
- Nº de soporte de bandeja: 5
- Tipo de soportes: Laterales metálico
- Nº de luces: 1
- Tipo de Luces: Halógena
- Potencia de luz: 40 W
- Encendido de luces a la apertura de la puerta
- Interior puerta todo cristal
- Cristal interior desmontable
- Interrupción resistencia a la apertura de la puerta
- Sistema de refrigeración: Tangencial
- Puerta: Fría

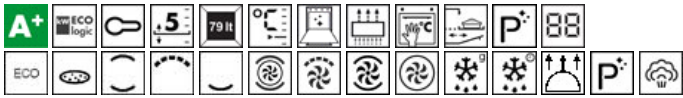
#### Accesorios

- Bandeja tradicional con parrilla: 1
- Bandeja con tope posterior: 1
- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 1
- Conexión Eléctrica
- Voltage (V): 220-240 V
- Consumo nominal conexión eléctrica (W): 3000 W




- Intensidad (A): 13 A
- Frecuencia (Hz): 50/60 Hz

## Funciones





**A+:**


 El símbolo indica el consumo energético. La máquina tiene un ahorro energético hasta el 20% respecto a la clase A, manteniendo igualmente la máxima eficiencia y garantizando el respeto por el medio ambiente.



**ECO-LOGIC:**

La opción ECO-logic limita el consumo total de energía en el valor promedio (3,0 kW) instalado en los hogares, por lo que puede usar simultáneamente otros electrodomésticos

**Bloqueo mandos:**

 La opción bloqueo mandos, presente en el aparato, le permite bloquear todas las funciones y establecer programas y funciones, para una total seguridad sobre todo en la presencia de niños.



**5 niveles de cocción:**

El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.



**79 litros:**

Indica el volumen interno del horno



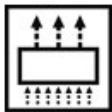
**Control electrónico:**

El control electrónico logra mejorar las temperaturas y asegurar la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta característica hace que las recetas aún más sensibles a los cambios de temperaturas



**Ever Clean:**

El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno está encastrado, evitando recalentamientos.



**Fresh Touch:**

En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.



**Guías telescópicas:**

Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad. Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la man



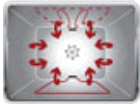
**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.



**Display electrónico:**

Display electrónico que facilita la funcionalidad instantánea de la campana.

**Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:**

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía

**Grill + superior o grill + inferior + ventilador (cocción pizza)**

Esta función combina la utilización de las resistencia grill doble e inferior conjuntamente al ventilador, y es ideal para la perfecta cocción de Pizza en pocos minutos.

**Resistencia inferior+resistencia superior:**

ideal para cualquier tipo de alimento

**Resistencia Grill:**

ayuda a un dorado perfecto del alimento

**Resistencia inferior (cocción final):**

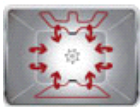
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.

**Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:**

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento

**Ventilador+resistencia Grill:**

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.

**Ventilador + resistencia superior:**

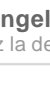
El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

**Descongelación por peso:**

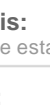
con esta función necesita para la descongelación que se determine de forma automática una vez que se establece el peso del alimento a descongelar.

**Descongelación por tiempo:**

esta vez la descongelación de alimentos se determina automáticamente.

**Función leudo:**

que ayuda a fermentar la masa.

**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.

**Vapor:**

Función manual. La temperatura ajustable y la duración de cocción dependen de quien utiliza el horno.

**SMEG España**  
**Hidráulica, 4**  
**P. I. Ferreria**  
**08110 Montcada I Reixac (Barcelona)**  
**Tel.: +34 93 56 50 250**  
**Fax : +34 93 56 44 310**

