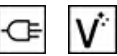


SF6301TN



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709329297



Estética

Estética	Clásica	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Matt Black	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Mate	Tirador	Clásica
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Material	Acero inoxidable	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Nerovista	Mandos	Clásica
Color serigrafía	Plata	Color mandos	Negro

Mandos



Nombre del display	CompactScreen	Ajustes	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10
--------------------------------	----

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)	 ECO	 Grill ancho
 Grill ancho ventilado	 Inferior	 Inferior termoventilado
 Pizza		

Otras funciones

 Descongelación por tiempo	 Fermentación	 Sabbath
--	--	---

Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

Opciones



Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos
Programador

Inicio programado y fin de cocción

Si
1

Otras funciones
Pre-calentamiento rápido

Mantener caliente
Si

Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
N.º de estantes	5
Nº de ventiladores	1
N.º de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Luz reemplazable por el usuario	Si
Potencia luz	40 W

Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si
Apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Puerta fría
Puerta desmontable	Si
Puerta interna de vidrio	Si
Vidrio interno desmontable	Si

Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	N.º de vidrios de puerta total	3
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia grill - Potencia	1800 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
		Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



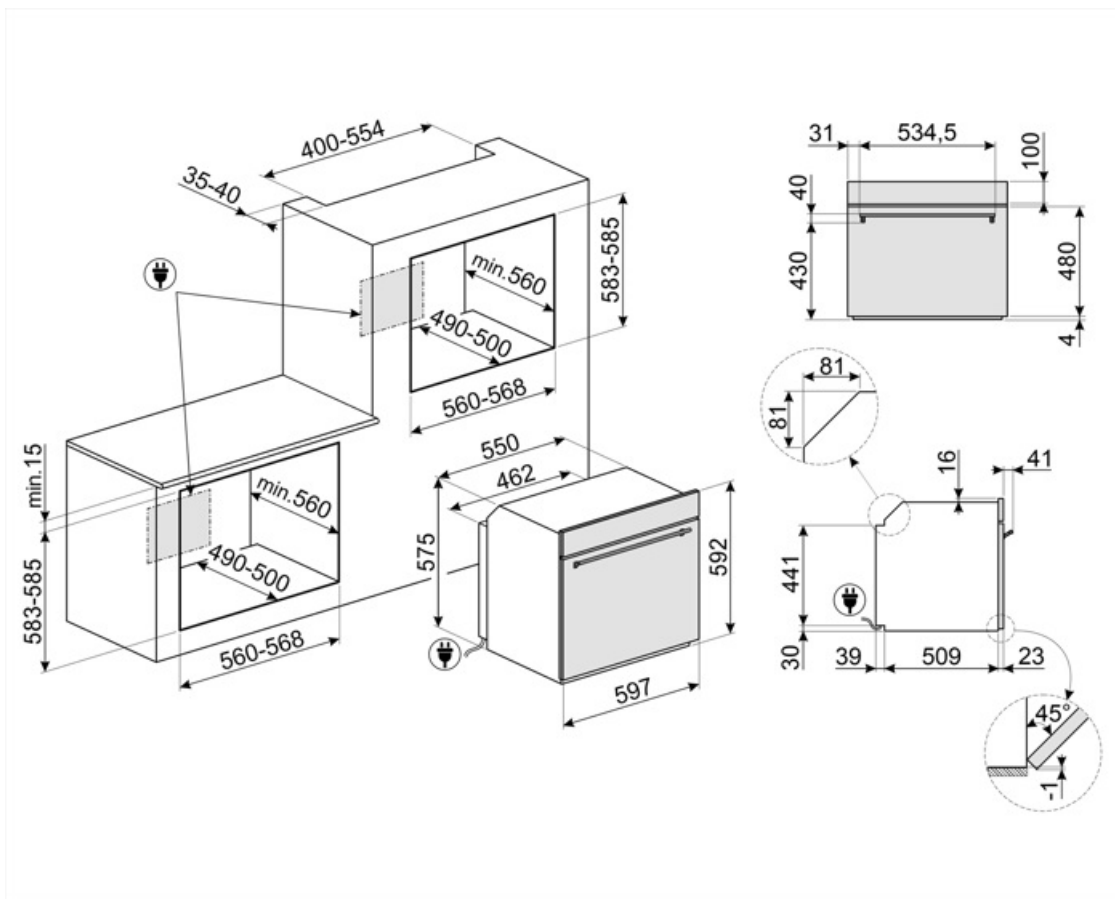
Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0.68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.13 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	4.07 MJ	Índice de eficiencia energética	81 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	150 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		



Not included accessories



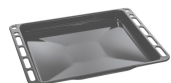
PR3845X

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



PALPZ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



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.



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 ++: 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.		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 tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.		With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.
	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.		Electric
	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 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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.		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 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.	 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.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.