



SFP6104TVN

línea

Horno, 60cm, Eléctrico, Estética línea, Termoventilado, Pirolítico, Negro

EAN13: 8017709255374

- Funciones de cocción: 10
 - Programas automáticos: 50
 - Recetas personalizables: 10
 - 2 funciones de limpieza pirolítica
 - Display TFT táctil gráfico en color
 - Programador electrónico, con señalizador acústico final de cocción
 - Temperatura máxima 280 °
 - Temperatura mínima 30 °
 - Sistema automático de paro a la apertura de la puerta
 - Bloqueo mandos seguridad niños
 - Otras funciones: sistema SmartCooking, Keep warm, Eco light

Características técnicas

- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
 - Volume neto: 70 l
 - Nº de estantes: 5
 - Tipo de estantes: Bastidores de metal
 - Nº de luces: 2
 - Tipo de Luces: Halógena
 - Potencia de luz: 40 W
 - Encendido de luces a la apertura de la puerta
 - Interrupción resistencia a la apertura de la puerta
 - Sistema de refrigeración: Tangencial
 - Puerta: Fría



Funciones



SMEG España
Hidráulica, 4
Barcelona

P. I. Ferrería
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310

pirolítico
60 cm
negro
clase energética A+
eléctrico



A+:

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



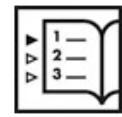
Touch-Control:

Los mandos Touch-Control, presente en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, se pueden activar la función con un simple toque.



79 litros:

Indica el volumen interno del horno



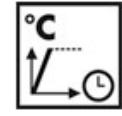
EasyGuide:

El sistema Smart Coking, presente en los modelos con Pantalla EasyGuide, ofrece una serie de programas automatizados a través de la cual sólo tiene que elegir el tipo de alimento, el peso y el grado deseado de cocción y el horno establece los parámetros



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



Calentamiento rápido:

El calentamiento rápido es una opción que le permite llegar en pocos minutos (en algunos hornos sólo 6 minutos, en otro 9) la temperatura programada para una mayor rapidez en la preparación de alimentos.



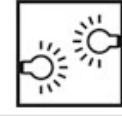
5 niveles de cocción:

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.



Ever Clean:

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



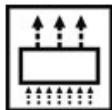
2 lámpara halógenas:

La presencia de dos lámparas halógenas dispuestos asimétricamente hace aún más brillante el espacio interior, eliminando rincones oscuros.



Superficie completamente lisa:

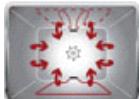
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

**Enfriamiento tangencial:**

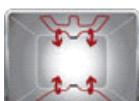
Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastado, evitando recalentamientos.

**Guías telescopicas:**

Las guías telescopicas, 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 mano en el horno.

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

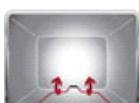
la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía

**Resistencia inferior+resistencia superior:**

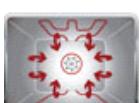
ideal para cualquier tipo de alimento

**Resistencia Grill:**

ayuda a un dorado perfecto del alimento

**Resistencia inferior (cocción final):**

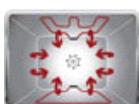
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.

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

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

**Ventilador+resistencia Grill:**

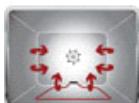
El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.

**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.

**Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):**

la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.

**Descongelación por peso:**

con esta función necesitas 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 resistencia circular+resistencia superior:

Ideal para alimentos grandes que necesitan una cocción intensa



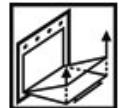
Función leudo:

que ayuda a fermentar la masa.



4 vidrios:

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Interior de la puerta:

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.



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.



La pirólisis Eco:

ajustando esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un tiempo de una hora y media. Para ser utilizado cuando la cavidad interior no es demasiado sucio.



Pirólisis:

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

SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferrería

08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310



SFP6104TVN

línea

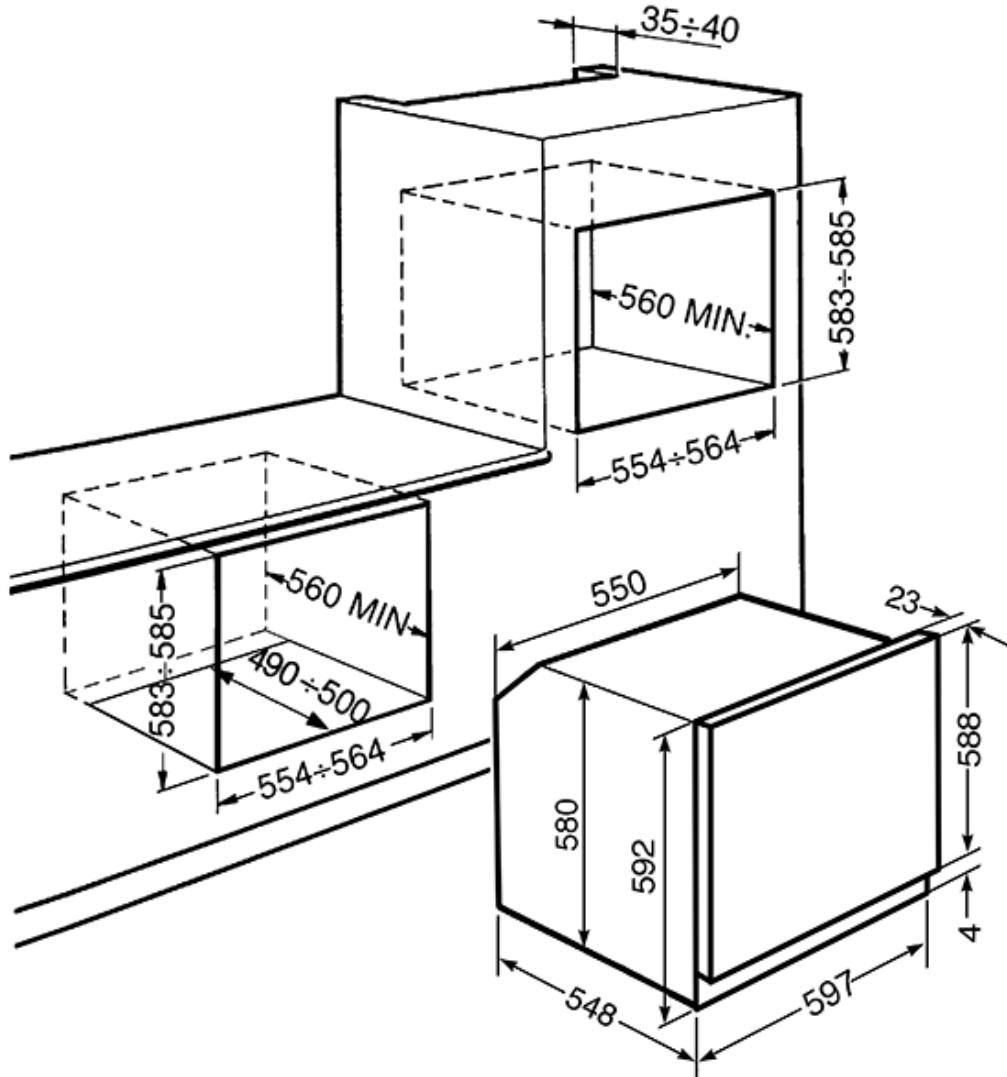
pirolítico

60 cm

negro

clase energética A+

eléctrico



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