

## SFP6104TVN

### línea

Horno, 60cm, Eléctrico, Estética línea, Termovenilado, Piroclítico, Negro

EAN13: 8017709255374

- Funciones de cocción: 10
- Programas automáticos: 50
- Recetas personalizables: 10
- 2 funciones de limpieza piroclítica
- 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
- N° de estantes: 5
- Tipo de estantes: Bastidores de metal
- N° 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





**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.



**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.



**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 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



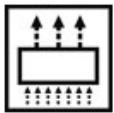
**2 lámpara halógenas:**

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.



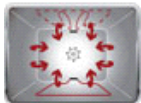
#### Enfriamiento tangencial:

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 está encastrado, evitando recalentamientos.



#### 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



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



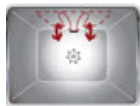
#### Descongelación por tiempo:

esta vez la descongelación de alimentos se determina automáticamente.



**Función resistencia circular+resistencia superior:**  
Ideal para alimentos grandes que necesitan una cocción intensa

---



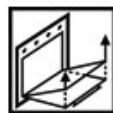
**Función leudo:**  
que ayuda a fermentar la masa.

---



**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.

---

