

## SFP6101TVB1 **novedad**

### línea

Horno, 60 cm, Eléctrico, Termoventilado, 10 Funciones, Piroлитico  
Estética Línea, Blanco, Clasificación energética: A+

EAN13: 8017709282172

#### Mandos

- Display Touch **Opción**
- Opción de programación tiempo cocción: Programación programada final de cocción
- Alarma acústica final cocción
- Cuentaminutos
- Limitador de potencia
- Show Room Demo
- Bloqueo mandos/Seguridad niños
- Pre-calentamiento rápido
- Temperatura mínima: 30 °C
- Temperatura máxima: 280 °C

#### Características técnicas

- Material de la cuba: Esmalte Ever Clean
- Volume netto: 70 l
- Volúmen bruto: 79 l
- N° de soporte de bandeja: 5
- Tipo de soportes: Laterales metal
- N° 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

#### Dotación Accesorios Incluidos

- Bandeja con tope posterior: 2
- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 1

### 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

**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.


**Mandos retroiluminados:**

Los mandos retroiluminados presentes en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular, en la cocina, porque, en ausencia de la llama, la luz del mando se apaga.


**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:**

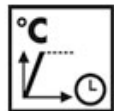
Indica el volumen interno del horno


**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.


**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:**

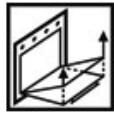
La presencia de dos lámparas halógenas dispuestos asimétricamente hace aún más brillante el espacio interior, eliminando rincones oscuros.


**Superficie completamente lisa:**

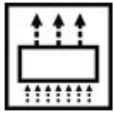
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

**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.

**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción.

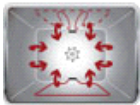
Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.

**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.

**Pirólisis:**

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

**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

**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.

**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.

---

