

## SF6395XE

### clásica

Horno, 60 cm, Eléctrico, Termoventilado, 16 funciones, Vapor Clean, Estética Clásica, Inox, Clasificación energética A+

EAN13: 8017709212162

#### Mandos

- Display / Reloj: TFT gráfico
- Display EasyGuide(guia fácil)

#### 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
- Otras opciones: sistema SmartCooking
- Pre-calentamiento rápido
- Temperatura mínima: 30 °C
- Temperatura máxima: 280 °C

#### Características técnicas

- Material de la cuba: Esmalte Ever Clean
- Volume neto: 72 l
- Volúmen bruto: 79 l
- Nº de soporte de bandeja: 5
- Tipo de soportes: Laterales metál
- Nº de luces: 2
- 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: Fresh Touch
- Cierre Soft Close

#### Dotación Accesorios Incluidos

- Bandeja con tope posterior: 1
- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 1
- Guías telescópicas de extracción parcial: 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



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




**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




**Antihuellas:**

El especial tratamiento anti-huellas de el acero inoxidable previene la formación de halos o huellas digitales en la superficie y ayuda a realzar el brillo.



**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




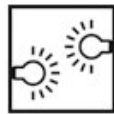
**Calentamiento rápido:**

 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 es 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.



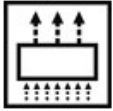
**Superficie completamente lisa:**

 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.



**3 vidrios:**

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

**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:**

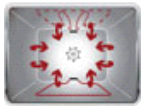
En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.

**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 mano

**Vapor clean:**

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.

**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):**

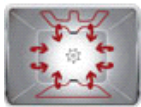
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.

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

La combinación entre la cocción ventilada y la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y al mismo tiempo, pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores. Ideal para grandes piezas y aquellos alimentos, que en general, necesiten una cocción intensa.

**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.

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

