

SFP6104SC



| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Sistema de limpeza | Pirólítica |
| Código EAN | 8017709276232 |



Design

| | | | |
|------------------|--------------|--------------------|----------------------|
| Design | Linea | Cor da serigrafia | Serigrafia em branco |
| Cor | Silver | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Série | Plano | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Material | Vidro | Puxador | Linea |
| Tipo de aço inox | Escovado | Cor do puxador | Puxador em cromado |
| Tipo de vidro | Vidro silver | Logótipo | Logótipo serigrafado |

Comandos

| | | | |
|--------------------|---------------|--------------------------------|------------------------------|
| | | | |
| Tecnologia Display | Display TFT | Número de idiomas disponíveis | 3 |
| Comandos | Touch Control | Idiomas disponíveis no display | English (UK), zh-CHS, zh-CHT |

Programas / Funções

| | |
|-----------------------|----|
| Nº funções | 10 |
| Programas automáticos | 50 |
| Receitas pessoais | 10 |

Funções de forno

| | | |
|---------------------|----------------------|----------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Turbo | Eco | Grill |
| Grill ventilado | Grill termoventilado | Base |
| Base com ventilador | | |

Outras funções

| | | |
|-------------------------|------------------------|-----------|
| Descongelação por tempo | Descongelação por peso | Fermentar |
| Aquecer pratos | Sabbath | |

Programa de limpeza

| | |
|----------|--------------|
| Pirólise | Pirólise Eco |
|----------|--------------|

Opções



| | |
|---|--------------------------------|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim |
| Temporizador | Sim |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim |

Outras opções

| | |
|---|--|
| | Sistema SmartCooking com receitas programadas e memória para personalizar, Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons |
| Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Pré aquecimento rápido | Sim |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|-----------|---|----------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Temperatura máxima | 280 °C | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Porta desmontável | Sim |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Vidro interno removível | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Nº de vidros da porta | 4 |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | | |

| | | | |
|---|--------|---|---------------------------------|
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Potência da resistência superior | 1000 W | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Potência da resistência grill | 1700 W | Bloqueio da porta na pirólise | Sim |
| Potência do grill largo | 2700 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 360x460x425 mm |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 3.06 MJ |
| Volume útil | 70 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.85 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.09 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 3.92 MJ | Índice de eficiência energética | 101.2 % |

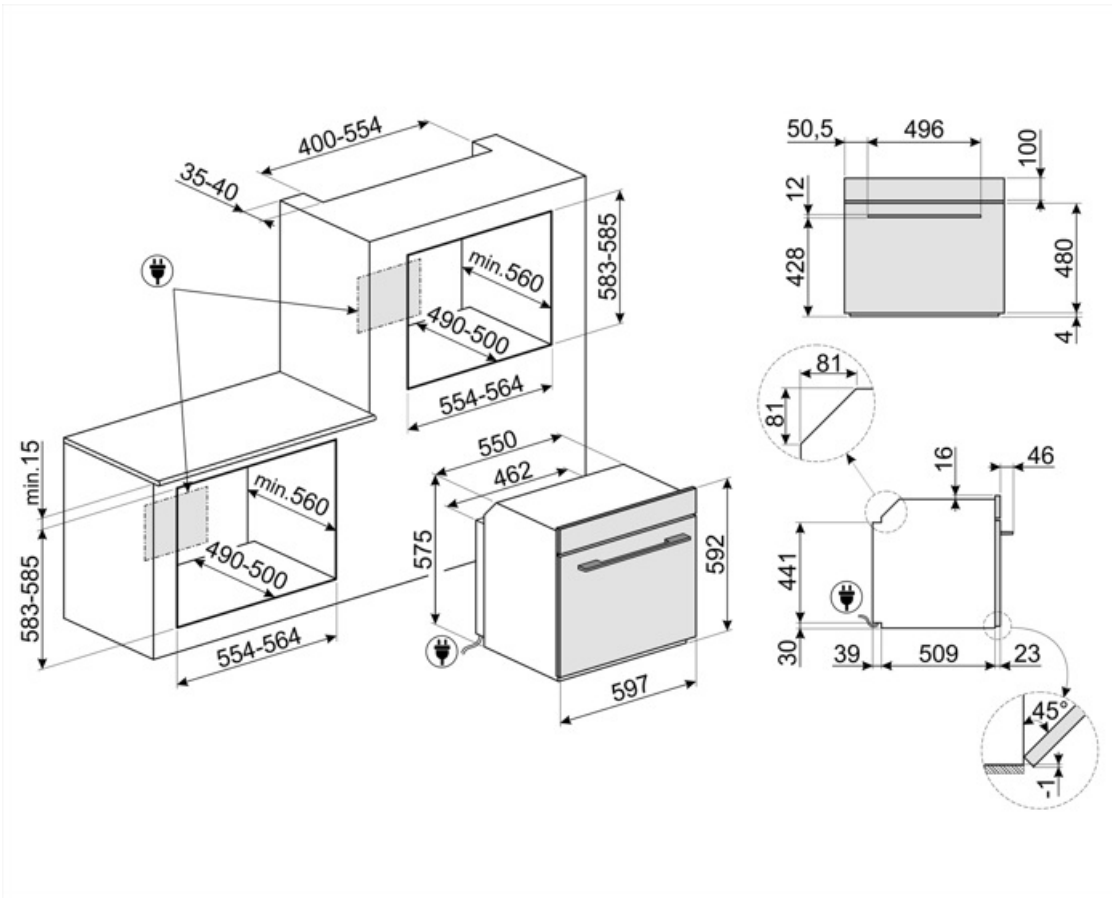
Acessórios incluídos



| | | | |
|--|---|--|---|
| Grelha com travão traseiro e segurança lateral | 2 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |

Ligação elétrica

| | | | |
|--------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Ficha elétrica | (I) Cina | Potência elétrica nominal | 3000 W |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 13 A | Comprimento do cabo de alimentação | 115 cm |



Not included accessories

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.





































GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças. |  | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE. |
|  | Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras. |  | Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente. |
|  | Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos. |  | Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças. |
|  | Easy Guide: O forno tem programador muito intuitivo, com receitas pré-definidas e memórias disponíveis para o utilizador programar receitas a seu gosto. |  | A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado. |
|  | Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade. |  | Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa. |
|  | Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis. |  | Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior. |
|  | Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura. |  | Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato. |
|  | Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas. |  | Ventilador + resistência circular + grill: o combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema eficácia alimentos diferentes em vários níveis, sem transferência de odores e sabores. Ideal para grande volume de alimentos que necessitam de cozeduras intensas. |

-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.
-  EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Manter quente
-  Pirólítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
-  Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.