

SFP6104SPS



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Sistema de limpieza	Pirólítico
Código EAN	8017709276034



Estética

Estética	Línea	Puerta	Todo vidrio
Color	Plata	Tirador	Línea
Diseño	Plato	Color del tirador	Cromado
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Stopsol		

Mandos



Nombre del display	VivoScreen	Nº de idiomas en el display	11
Tecnología de pantalla	TFT	Display idiomas	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Ajustes	Táctil		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	15
Programas automáticos	53
Niveles de humidificación	3
Recetas personalizables	64

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- ECO
- Grill ancho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
- Grill ancho ventilado
- Inferior
- Inferior termoventilado
- Pizza

Funciones de cocción con vapor

- Resistencia inferior+Resist. superior+Ventilador
- Circular + Posterior + Ventilador
- Circular + ventilador
- Turbo
- Grill + Ventilador
- (circular+posterior+superior+ventilador)

Otras funciones de vapor

- Limpieza del tanque
- Programa de descalcificación

Otras funciones

- Descongelación por tiempo
- Descongelación por peso
- Fermentación
- Mantener caliente
- Calienta platos
- Sabbath

Funciones de limpieza

- Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo Cuentaminutos

Inicio programado y fin de cocción Si

Opción Show Room Demo

Si

Programador	3	Modalidad video demo-tutorial	Si
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Si	Guías táctiles	Si
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Brillo, ECO-logic, Tonos, Volumen de tonos	Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Cocción con termómetro sonda	Si	Pre-calentamiento rápido	Si
Smart cooking	Si	Instant GO	Si

Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Puerta	Fría
Temperatura máxima	280 °C	Puerta desmontable	Si
N.º de estantes	5	Puerta interna de vidrio	Si
Nº de ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Si
N.º de luces	2	N.º de vidrios de puerta total	4
Tipo de Luz	Halógenas	Bisagras Soft Close	Si
Luz reemplazable por el usuario	Si	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Si
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Si
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Carga de agua	Rellenar y ocultar, automático
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si	Capacidad del tanque	160 ml
Apertura de la puerta	Frontal		

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volumen útil	70 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.09 kWh	Nº de cavidades	1

Energy consumption in conventional mode 3.92 MJ

Indice de eficiencia energética 81 %

Equipo accesorios incluidos



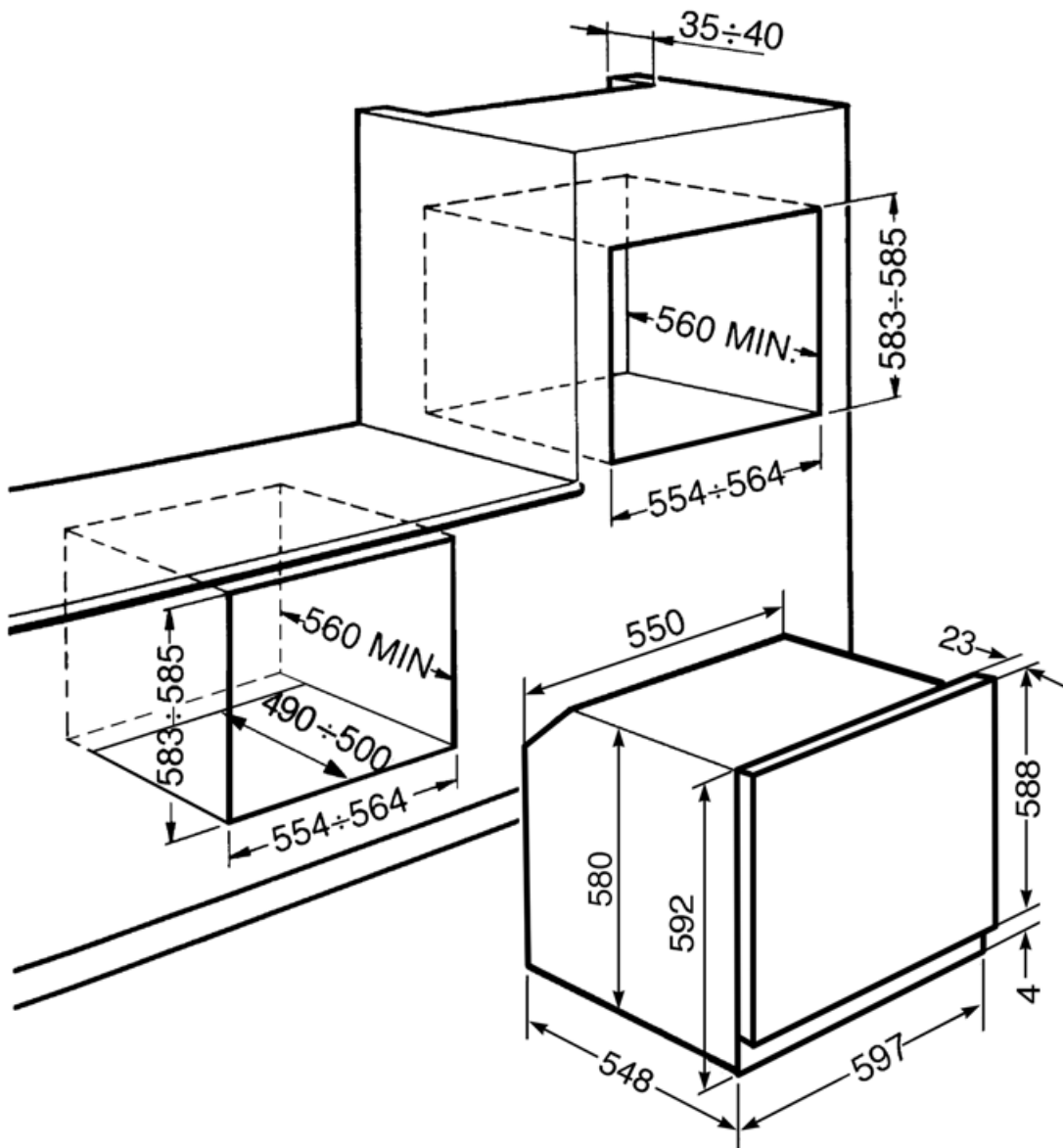
Rejilla con stop posterior 1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) 2
Bandeja esmaltada profunda (40 mm) 1

Rejilla inserción bandeja 1
Guías telescópicas de extracción total 1
Sonda de temperatura Si, 1 punto medición

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V
Corriente 13 A
Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación 115 cm



Not included accessories

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



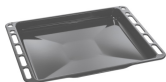
PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



























GTT



















Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



Symbols glossary (TT)

 <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p>	 <p>A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.</p>
 <p>Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.</p>	 <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p>
 <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>	 <p>Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.</p>
 <p>Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.</p>	 <p>The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>
 <p>Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p>	 <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>
 <p>ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p>	 <p>Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.</p>

-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

- | | |
|---|---|
|  <p>Grill ventilado + vapor asistido: el calor intenso del grill es distribuido por el ventilador y asociado a la bocanada de vapor, lo que permite un asado óptimo incluso de carnes más gruesas, sin secarlas internamente.</p> |  <p>Ventilador + Vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.</p> |
|  <p>Base termoventilada + vapor asistido: el calor intenso viene reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción mientras mantienen la comida suave y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.</p> |  <p>Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.</p> |
|  <p>Vapor asistido + Turbo: permite una cocción rápida en múltiples estantes sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de gran volumen o aquellos que requieren una cocción intensa. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar los platos.</p> |  <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |  <p>Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.</p> |
|  <p>Calienta platos</p> |  <p>Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .</p> |
|  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p> |  <p>Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.</p> |
|  <p>Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.</p> |  <p>Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función</p> |
|  <p>5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |  <p>El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar .</p> |



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.



Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.