

SFP6104SPS



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Sistema de limpeza	Pirolítica
Código EAN	8017709276034



Design

Design	Linea	Estética da porta	Totalmente em vidro
Cor	Silver	Puxador	Linea
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em cromado
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Vidro silver		

Comandos



Display	VivoScreen	Número de idiomas disponíveis	11
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Comandos	Touch Control		

Programas / Funções

Nº funções	15
Programas automáticos	53
Níveis de humificação	D
Receitas pessoais	64

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com termoventilador
Pizza		

Funções assistidas a vapor

Ventilado com vapor	Termoventilado com vapor	Termoventilado e base com vapor
Turbo com vapor	Grill ventilado com vapor	

Outras funções do vapor

Limpar depósito da água	Descalcificar
-------------------------	---------------

Outras funções

Descongela por tempo	Descongela por peso	Fermentar
Manter quente	Aquecer pratos	Sabbath

Programa de limpeza

Pirólise

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Temporizador configurável	D	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Eco-logic, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim Sim
Cocção com sonda térmica	Sim		

Smart cooking Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Temperatura máxima	280 °C	Porta desmontável	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de ventiladores	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de lâmpadas	2	Nº de vidros da porta	4
Tipo de iluminação	Halogénio	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Iluminação na abertura da porta	Sim	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1700 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Esmalte EverClean
Potência da resistência circular	2000 W	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Capacidade do depósito de água	160 ml
Abertura da porta	Aba para baixo		

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2.45 MJ
Volume útil	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 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	81 %

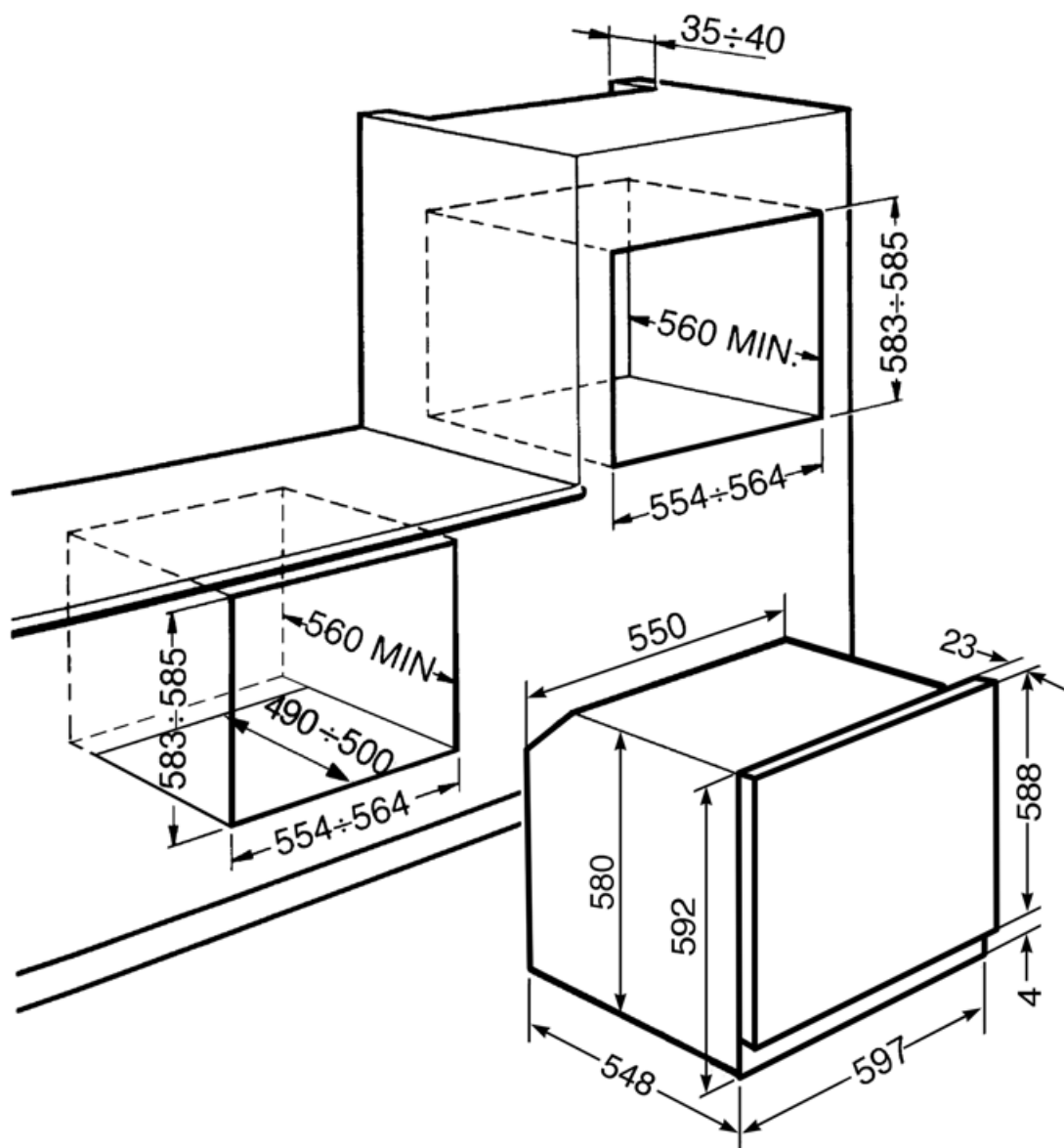
Acessórios incluídos



Grelha com travão traseiro e segurança lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	2	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Sonda térmica	Sonda térmica 1 ponto

Ligação elétrica

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



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.
-  Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  Display Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).
-  Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.
-  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
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.

-  **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.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **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.
-  **Manter quente:** indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Guia touch:** pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  **Smartcooking:** para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **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.**
-  **INSTANT GO:** a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.