

SFP6104STS



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Sistema de limpieza	Piroídico
Código EAN	8017709257330



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



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

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	15
Programas automáticos	50
Niveles de humidificación	3
Recetas personalizables	10

Funciones de cocción tradicionales

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

Funciones de cocción con vapor

- | | | | | | |
|--|------------------------------|---|-----------------------------------|---|-----------------------|
|  | Resistencia inferior+Resist. |  | Circular + Posterior + Ventilador |  | Circular + ventilador |
| superior+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 |
|  | Calienta platos |  | Sabbath | | |

Funciones de limpieza

- | | | | |
|--|-----------|---|---------------|
|  | Pirólisis |  | Pirólisis eco |
|--|-----------|---|---------------|

Opciones



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Opciones de
programación tiempo | Inicio programado y fin de
cocción |
| Cuentaminutos | Sí |

Programador	1	Otras funciones	Sistema SmartCook, Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Tonos
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí		
		Smart cooking	Sí
		Opción Show Room	Sí
		Demo	
		Pre-calentamiento rápido	Sí

Características técnicas

			
Capacidad (L)	72 l	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Temperatura mínima	30 °C	Puerta	Fría
Temperatura máxima	280 °C	Puerta desmontable	Sí
Nº de estantes	5	Puerta interna de vidrio	Sí
N.º de ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de luces	2	Nº de vidrios totales de la puerta	4
Tipo de Luz	Halógenas	Bisagras Soft Close	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
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	Sí	Capacidad del depósito	160 ml

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

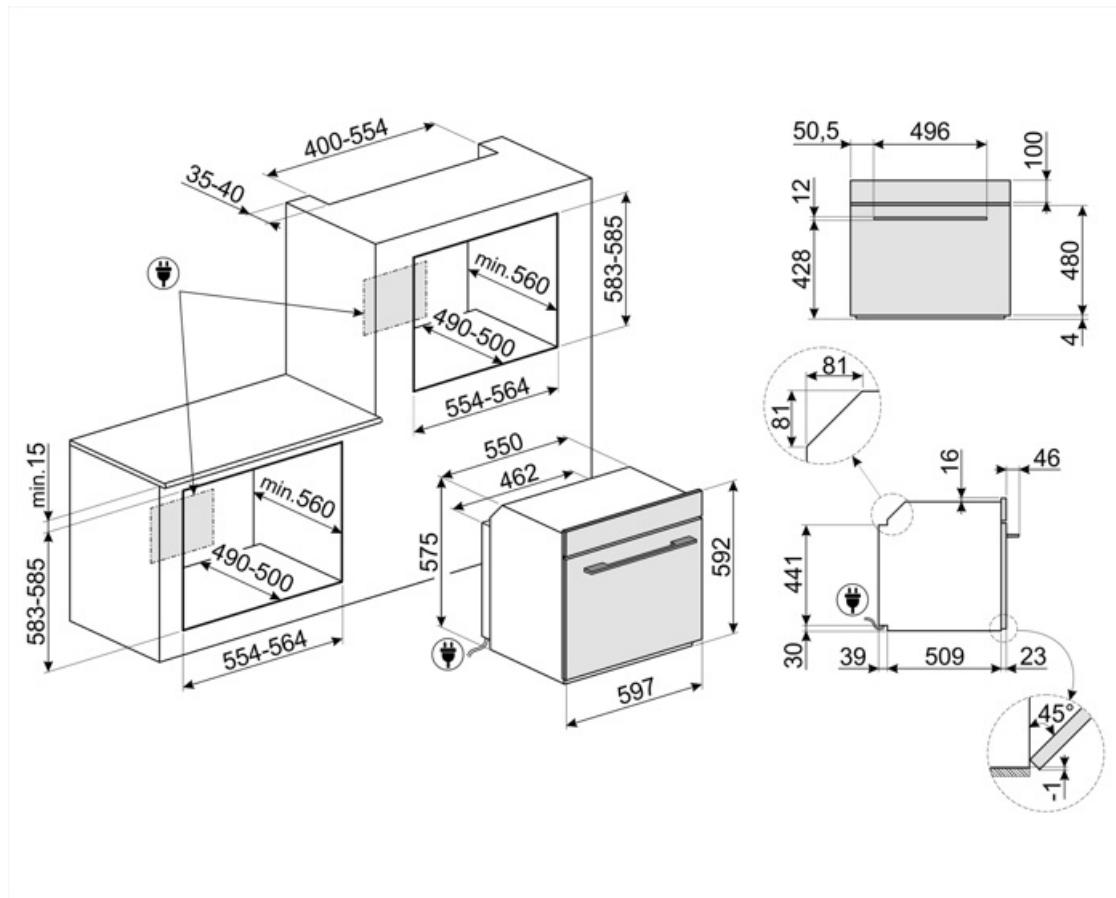


Rejilla con stop posterior	1	Rejilla inserción bandeja 1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	2	Guías telescopicas de extracción total
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	No		
Corriente	13 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación 115 cm



Accesories Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

PALPZ



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



PR3845X

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

STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary



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.



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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.



EASYGUIDE_72dpi



Electric



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.



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.



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.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

	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 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.
	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 + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.
	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 .		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 .
	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 .		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 .		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.



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.



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.



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.



KEEP_WARM_72dpi



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.



Calienta platos



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



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.



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.



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Eco pirólisis: al configurar esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un período de dos horas (duración no modificable). Para ser utilizado para limpiar cavidades que no estén excesivamente sucias.



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.



Precaleamiento rápido: el precaleamiento 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.



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.



Smart steam: los hornos inteligentes combinan el vapor con la cocina tradicional para resaltar los mejores sabores. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. El vapor se inyecta, de 3 formas posibles, directamente en la cavidad y se distribuye uniformemente por la ventilación, mejorando los resultados de la cocción tradicional y manteniendo la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor inteligente reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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 .



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