

SFP6104STS




| | |
|---------------------|-----------------|
| Categoría | 60 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Eléctrico |
| Sistema de cocción | Eléctrico |
| Método de cocción | Combinado Vapor |
| Sistema de limpieza | Pirólítico |
| 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. 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

Calienta platos Sabbath

Funciones de limpieza

Pirólisis Pirólisis eco

Opciones



Opciones de programación tiempo
Cuentaminutos

Inicio programado y fin de cocción
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 Demo | Sí |
| | | Pre-calentamiento rápido | Sí |

Características técnicas



| | | | |
|--|-----------|---|--------------------------------|
| 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 |
| Tipo de 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 | Índice de eficiencia energética | 81 % |

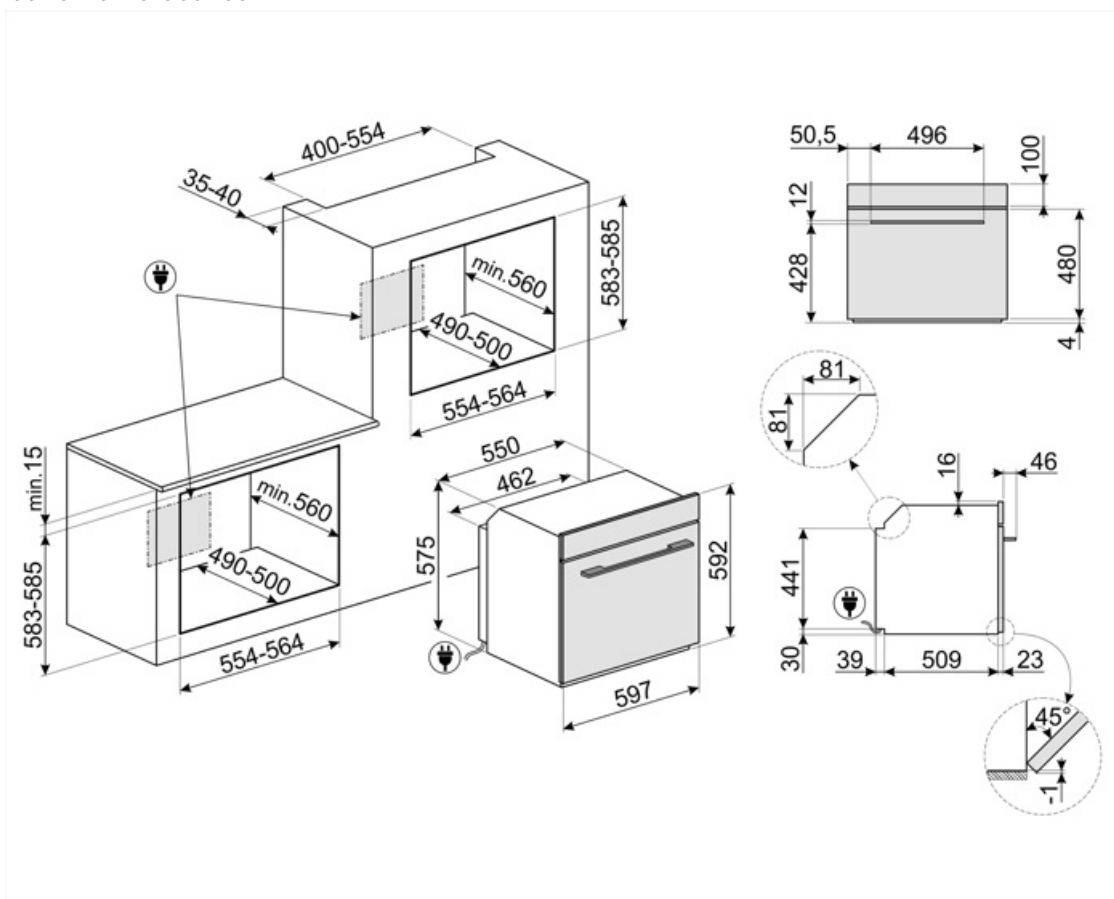
Equipo accesorios incluidos



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

Conexión eléctrica

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensión | 220-240 V | Frecuencia (Hz) | 50/60 Hz |
| Corriente | 13 A | Longitud del cable de alimentación | 115 cm |
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3000 W | | |



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ

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



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



BN640















Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad













PR3845X

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

Symbols glossary

-  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.
-  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.
-  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.
-  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 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 .
-  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 .
-  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 + 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.
-  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).
-  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.
-  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.
-  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.



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.



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.



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



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.



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno