

# SFP6104WTPB





Categoría 60 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico

Método de cocción Termoventilado

Sistema de limpieza Pirolítico

8017709276041 Código EAN



### Estética

Tipo de serigrafía Símbolos Estética Línea **Puerta** Todo vidrio Color Blanco Plato Tirador Línea Diseño Material Vidrio Color del tirador Gris Claro Serigrafiado Tipo de vidrio Logo Color serigrafía

### **Mandos**





Nombre del display VivoScreen Tecnología de pantalla TFT Táctil **Ajustes** 

N° de idiomas en el display Display idiomas

Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

11

## **Programas/Funciones**

Número de funciones de cocción 10 48 Programas automáticos Recetas personalizables 64

Gris



Temperatura mínima

Temperatura máxima

N° de estantes

30°C

5

280 °C

#### Funciones de cocción tradicionales Estático Ventilado Termoventilado Turbo **ECO** Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior ventilado Inferior Pizza Otras funciones Descongelación por tiempo Descongelación por peso Fermentación Mantener caliente Calienta platos Sabbath Funciones de limpieza Pirólisis **Opciones** Opciones de Inicio programado y fin de Opción Show Room Sí programación tiempo cocción Demo Modalidad video demo-Cuentaminutos Sí Sí tutorial Programador 3 Guías táctiles Sí Bloqueo de teclas/Modo Cronología Sí. las últimas 10 funciones seguridad para niños utilizadas Otras funciones Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla Pre-calentamiento Sí de reloj digital, Brillo, ECOrápido logic, Tonos, Volumen de Instant GO Sí tonos Cocción con termómetro Sí sonda **Smart cooking** Sí Características técnicas

SMEG SPA 13/12/2025

puerta

Puerta

Tipo de apertura de la

Frontal

Fría



N.º de ventiladores 1 Puerta desmontable Sí N.º de luces 2 Puerta interna de vidrio Sí Tipo de Luz Halógenas Vidrio interno Luz reemplazable por el Sí desmontable usuario N° de vidrios totales de Potencia luz 40 W la puerta Encendido de la luz al Bisagras Soft Close abrir la puerta Sistema de enfriamiento Tangencial Resistencia inferior -1200 W Conducto de Doble Potencia enfriamiento Resistencia superior -1000 W Reducción velocidad de **Potencia** sistema de enfriamiento Resistencia grill -1700 W Bloqueo de puerta Sí Potencia durante pirólisis Resistencia grill ancho -2700 W Dimensiones útiles 360x460x425 mm Potencia interior cavidad (axlxp) Resistencia circular -2000 W Regulación de la Electrónica Potencia temperatura Interrupción de Sí Material de la cavidad Esmalte Ever Clean resistencias al abrir la

### Prestaciones/Etiqueta energética



puerta

Clase eficiencia Energy consumption in Α+ 2,45 MJ energética forced air convection Volumen útil 70 I Consumo de energía de 0,68 kWh función de Consumo de energía de 1,09 kWh calentamiento por función de convección forzada calentamiento por convección natural N° de cavidades 1 Energy consumption in Indice de eficiencia 81 % 3,92 MJ conventional mode energética

## Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop 1 Rejilla inserción bandeja 1
posterior Guías telescópicas de 1
Bandeja esmaltada 2 extracción total

tradicional (20 mm)

Sonda de temperatura Si, 1 punto medición

Bandeja esmaltada 1

### Conexión eléctrica

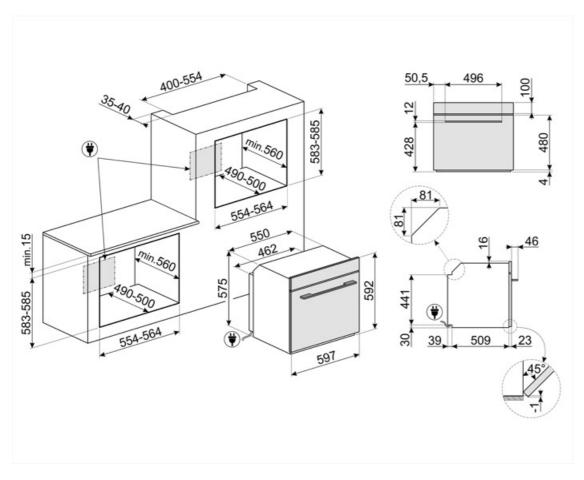
profunda (40 mm)

Tensión 220-240 V Frecuencia (Hz) 50/60 Hz
Corriente 13 A Longitud del cable de alimentación



Datos nominales de conexión eléctrica

3000 W





### **Accesorios Compatible**

#### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

#### **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

#### **GTP**



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



#### **GTT**

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



#### **PALPZ**



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



#### PR3845X

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





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.



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



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.



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.



Electric



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.



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.



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 (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).



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



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .



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.





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



KEEP\_WARM\_72dpi



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



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



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.



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



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.



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.



Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función



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.



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 el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar.



Aparatos eléctricos conectados mediante tecnología Wi-Fi. Gracias a la aplicación SmegConnect, puede controlar y administrar sus dispositivos de forma remota a través de teléfonos inteligentes y tabletas (iOS y Android).



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.



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



Electrodoméstico dotado de conexión ala red Wi-Fi





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.



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



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.