

# SFP6104WTPN



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709276058



## Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Linea
Material	Glass	Handle Colour	Chromed
Glass Type	Clear	Logotipo	Logotipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

## Controls













Nome	VivoScreen	No. of display languages	11
Tecnologia	TFT	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Control setting	Full touch		







## Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	48
Customisable recipes	64


## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom
 Pizza		

## Other functions

 Defrost by time	 Defrost by weight	 Proving
 Keep warm	 Plate rack/warmer	 Sabbath

## Cleaning functions

 Pirolysis
---

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>Cozinha inteligente</b>	Yes
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Timer</b>	3	<b>Demo-tutorial mode</b>	Yes
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Touch guide</b>	Yes
<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume	<b>Chronology</b>	Yes, the last 10 functions utilized
<b>Cooking with probe thermometer</b>	Yes	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	Yes, up to 3 strps	<b>GO Instantâneo</b>	Yes

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Door opening type</b>	Standard opening
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Door</b>	Cool
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable door</b>	Yes
<b>N. of fans</b>	1	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	2	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Total no. of door glasses</b>	4
		<b>Soft Close hinges</b>	Yes

<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Large grill - Power</b>	2700 W	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W		
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes		

## Performance / Energy Label



<b>Energy efficiency class</b>	A+	<b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>	2.45 MJ
<b>Net volume of the cavity</b>	70 l	<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection</b>	0.68 kWh
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	1.09 kWh	<b>Number of cavities</b>	1
<b>Consumo de energia em modo convencional</b>	3.92 MJ	<b>Energy efficiency index</b>	81 %

## Accessories Included



<b>Rack with back and side stop</b>	1	<b>Telescopic Guide rails, total Extraction</b>	1
<b>Enamelled tray (20mm)</b>	2	<b>Catalytic Panels</b>	No
<b>Enamelled deep tray (40mm)</b>	1	<b>Temperature probe</b>	Sim, ponto único
<b>Insert gird</b>	1	<b>Other</b>	No

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Nominal power</b>	3000 W
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Frequency (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Current</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm

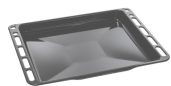


## Compatible Accessories



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### PALPZ

















Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm

































### PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

## Symbols glossary

-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  Elétrico
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Aquecimento:** Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
-  **Sábado** Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Elemento de grelha** O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  **Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **Cozimento com sonda de temperatura:** É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **Guia de toque:** Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função
-  **Sistema de Cozinha Inteligente:** para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).  |   | Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente. |
|   | Etapa de cozimento: É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente                        |   | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.  |
|   | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |   | Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.  |
|   | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.  |   | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.  |
|   | Conectividade Wi-Fi   |   | ...   |
|  | ...   |  | ...   |