

# SFP6104WTPN



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
SmegConnect	Sim
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709276058



## Design

Design	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamento	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Puxador série Linea
Material	Vidro	Cor do puxador	Puxador em cromado
Tipo de vidro	Clear1	Logótipo	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

## 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	Comandos Touch Control		







## Programas / Funções

Nº funções do forno	10
Programas automáticos	48
Receitas pessoais	64


## Funções de forno

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

## Outras funções

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

## Programa de limpeza

 Pirólise
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Demonstração com vídeo tutorial</b>	Sim
<b>Temporizador configurável</b>	D	<b>Ajuda visual</b>	Sim, sob pressão prolongada no visor
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Memória cronológica</b>	Para as últimas 10 funções utilizadas
<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade, Eco-logic	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
<b>Cocção com sonda térmica</b>	Sim	<b>Instant GO</b>	Sim
<b>Cocção em vários passos</b>	Sim, até uma sequência de 3 passos	<b>Conectividade</b>	Wi-fi
<b>Smart cooking</b>	Sim		



## Especificações técnicas




<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletrónico da temperatura	<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C		

<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta com tecnologia porta fria
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo
<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W	<b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>	Sim
<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W	<b>Bloqueio da porta na pirólise</b>	Sim
<b>Potência do grill largo</b>	2700 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360x460x425 mm

## Prestações / Etiqueta energética

			
<b>Classe energética</b>	A+	<b>Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado</b>	2.45 MJ
<b>Volume útil</b>	70 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0.68 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	1.09 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno</b>	3.92 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	81 %

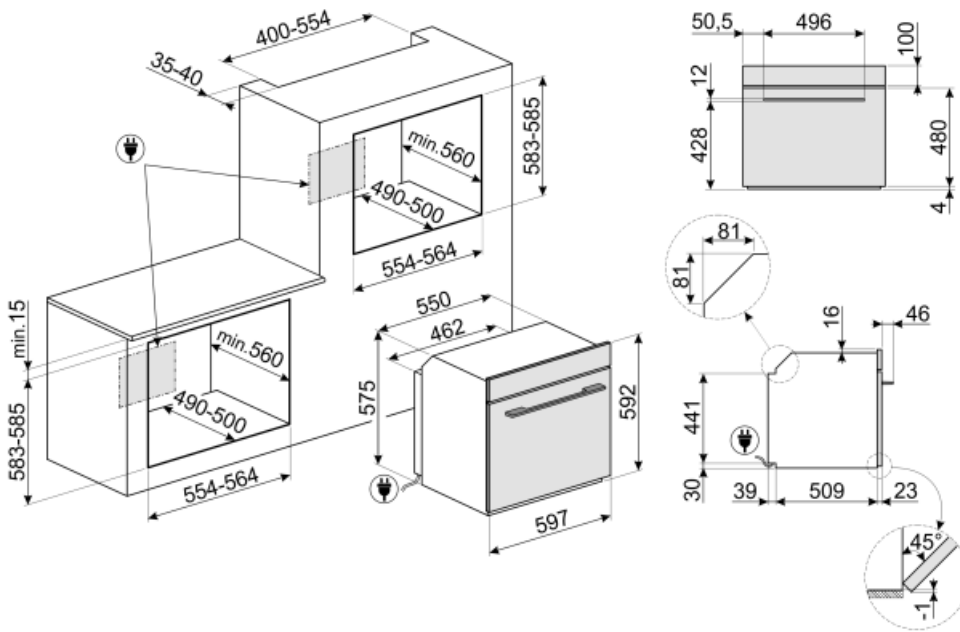
## Acessórios incluídos

			
<b>Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade</b>	2	<b>Grelha com travão traseiro e segurança lateral</b>	1
<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1	<b>Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade</b>	1
<b>Guias telescópicas de extração total</b>	1	<b>Sonda térmica</b>	Yes, single point

## Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V  
 Corrente (Amperes) 13 A  
 Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz  
 Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



## Not included accessories

### GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Impede marcas de impressões digitais.



### PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



### GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido



### 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.



### 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.



### PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.







































### 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.



## Symbols glossary (TT)

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p>	 <p>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.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.
-  **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.
-  **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.**
-  **SmegConnect:** é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.
-  **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.
-  **O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro** garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  **Manter quente**
-  **Pirólítico:** 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.
-  **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.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.</p>  |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>   |  <p>Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.</p>  |
|  <p>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.</p> |   |