SFP6104WTPS

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	8017709276065

Aesthetics

Aesthetic	Linea	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Silver	**Door**	Full glass
Série	Plano	**Handle**	Linea
Material	Glass	**Handle Colour**	Chromed
Glass Type	Stopsol	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco		

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

smeg

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

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	**Cozinha inteligente**	Yes
Minute minder	Yes	**Showroom demo option**	Yes
Timer	3	**Demo-tutorial mode**	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	**Touch guide**	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume	**Chronology**	Yes, the last 10 functions utilized
Cooking with probe thermometer	Yes	**Rapid pre-heating**	Yes
Multi-step cooking	No	**GO Instantâneo**	Yes

Technical Features

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

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

Performance / Energy Label

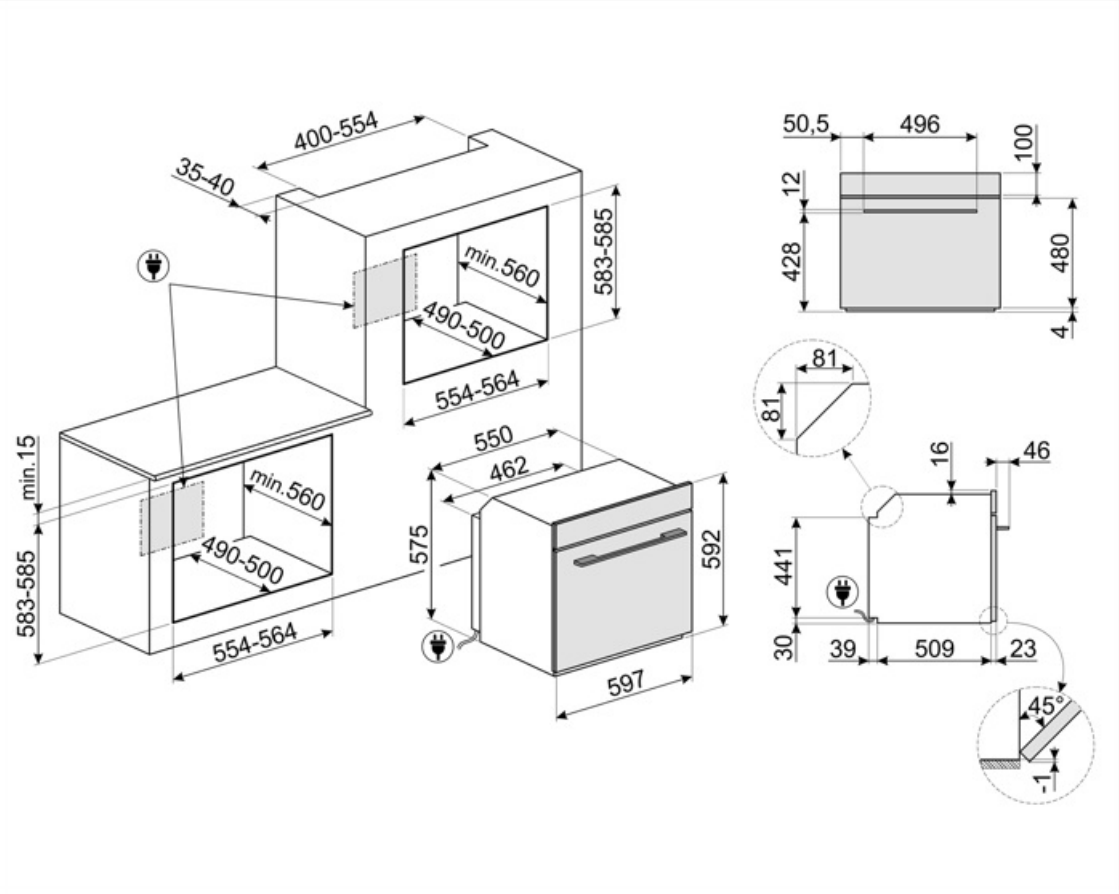
Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	70 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 KWh
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 KWh
Number of cavities	1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

Accessories Included

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

Electrical Connection

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
-1

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

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado

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.

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.

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

...

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 pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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.

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.

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.

Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).

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.

70 lt

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

79 lt

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Conectividade Wi-Fi

...

...