

SFP6106WSPS




Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709273064



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Door	Full glass
Colour	Silver	Handle	Linea
Série	Plano	Handle Colour	Chromed
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Stopsol		

Controls

			
Nome	VivoScreen max	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	Toque completo avançado		

Programs / Functions

No. of cooking functions	15
Automatic programmes	53
Steam assisted levels	3
Customisable recipes	64

Traditional cooking functions

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

Funções de cozimento com vapor pulsado

Fan assisted	Circulaire	Circulaire + Bottom
Turbo	Grelha do ventilador	

Other Steam functions

Tank cleaning	Water outlet	Water input
Descaling	Descaling programme	

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
		Rapid pre-heating	Yes
		GO Instantâneo	Yes

Cooking with probe thermometer	Yes
Multi-step cooking	Yes, up to 3 strps

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door	Cool
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	2	Total no. of door glasses	4
Light type	Halogen	Soft Close hinges	Yes
User-replaceable light	Yes	Cooling system	Tangential
Light Power	40 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Light when door is opened	Yes	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Lower heating element power	1200 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electronic
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Circular heating element - Power	2000 W	Carregamento de água	Preencher&ocultar, automático
Heating suspended when door is opened	Yes	Capacidade do depósito	160 ml
Door opening type	Standard opening		

Performance / Energy Label



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

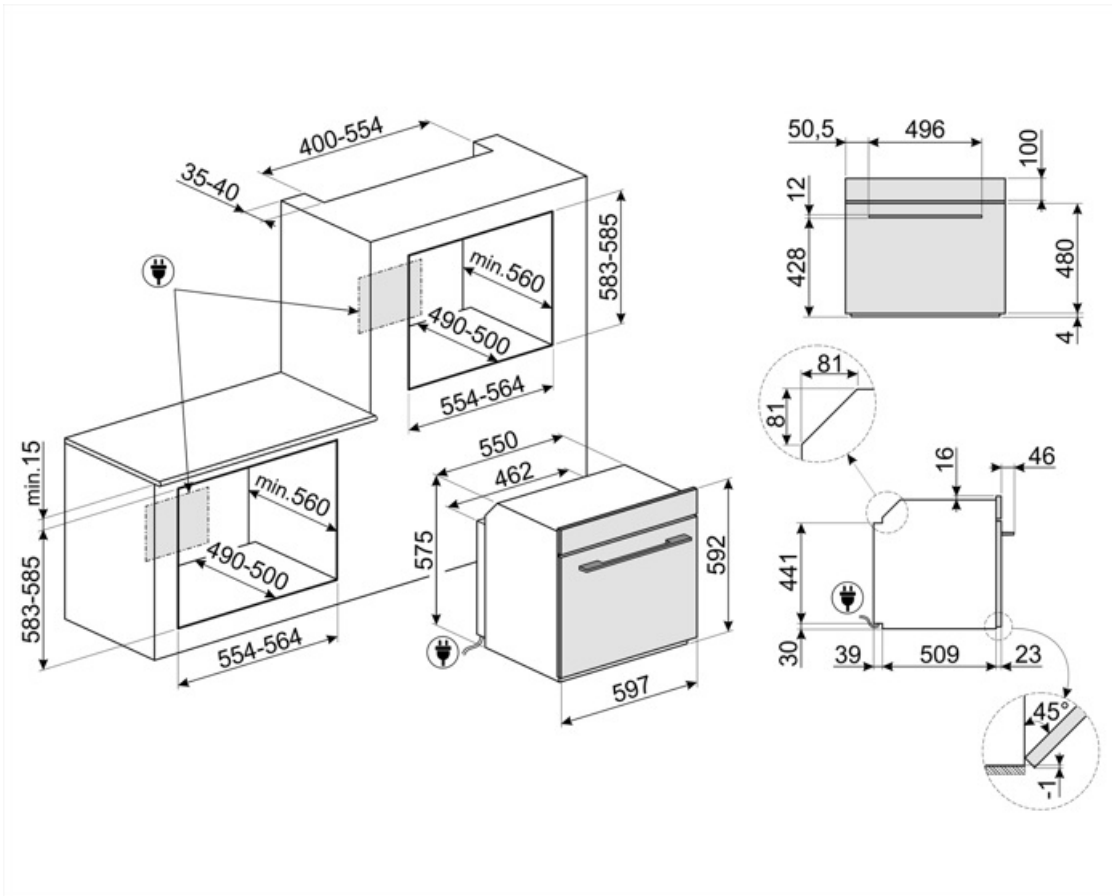
Accessories Included



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

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	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.
-  Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  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.
- 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.
- Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
- 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, bifés, 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.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Ventilador com grelha com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.
-  Circulaire + elemento inferior com auxílio de vapor: Ideal para reaquecimento de flans e quiches. Esta função irá refrescar a base, enquanto o enchimento não secará devido à umidade adicional na cavidade de cozadura.
-  Turbo com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozadura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozadura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.
-  Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozadura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozadura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.
-  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.

	Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.		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
	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		Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
	Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona		Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função
	O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.		Um forno A VAPOR INTELIGENTE oferece 3 níveis de vapor e 5 funções de cozimento ASSISTIDAS POR VAPOR para escolher. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático e o vapor é gerado externamente e introduzido diretamente no compartimento. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o cozimento desejado, até 160 ml, e o vapor é introduzido automaticamente no forno, pulsando e desligando durante o cozimento de acordo com a configuração.
	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
	Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.		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.		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
	...		...
	...		