

SFP6606WSPNR







Categoría60 cmFamiliaHornoAlimentaciónEléctricoSistema de cocciónEléctrico

Método de cocción Combinado Vapor

Sistema de limpieza Pirolítico

Código EAN 8017709257378



Estética

Dolce Stil Novo Tipo de vidrio Estética Nerovista Puerta Color Negro Todo vidrio Brillante Tirador Dolce Stil Novo Acabado Diseño Plato Color del tirador Negro Acabado componentes Cobre Logo Insertado

Mandos

Material



Nombre del display VivoScreen max N°
Tecnología de pantalla TFT di

Vidrio

Ajustes Sistema táctil avanzado

N° de idiomas en el display

Display idiomas

11

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

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción15Programas automáticos53Niveles de humidificación3Recetas personalizables64



Funciones de cocción tradicionales		
Estático	② Ventilado	Termoventilado
®		
Turbo	ECO ECO	Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)		
Grill ancho ventilado	Inferior	lnferior termoventilado
Pizza		
Funciones de cocción con vapor		
Resistencia inferior+Resist.	Circular + Posterior + Ventilador	Circular + ventilador
superior+Ventilador		
© 3		
Turbo	Grill + Ventilador	
(circular+posterior+superior+ventilador)		
Otras funciones de vapor		
Limpieza del tanque	Salida del agua	Entrada del agua
Descalcificación		
Otras funciones		
Descongelación por tiempo	Descongelación por peso	Fermentación
Mantener caliente	Calienta platos	Sabbath
Funciones de limpieza		
Pirólisis		
Opciones		



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Smart cooking

Sí



CuentaminutosSíOpción Show RoomSíProgramador3Demo

Bloqueo de teclas/Modo Sí seguridad para niños

Otras funciones Mantener caliente, Luz Eco,

Aiuste de idioma Pantalla Guías táctiles Sí

Ajuste de idioma, Pantalla **Guías táctiles** Sí de reloj digital, Brillo, Tonos, **Cronología** Sí, las últimas 10 funciones

Modalidad video demo-

Sí

utilizadas

Fría

Volumen de tonos

Cocción con termómetro Sí Pre-calentamiento Sí

sonda rápido
Cocción en varios pasos Hasta una secuencia de 3 Instant GO Sí

Características técnicas



cocciones

Temperatura máxima 280°C Puerta desmontable Sí N° de estantes Puerta interna de vidrio Sí N.º de ventiladores Vidrio interno 1 Sí desmontable N.º de luces 2 N° de vidrios totales de Tipo de Luz Halógenas

Tipo de Luz Halógenas N° de Vidrios totales de 4
Luz reemplazable por el Sí

usuario Bisagras Soft Close Sí

Potencia luz 40 W Sistema de enfriamiento Tangencial Encendido de la luz al Sí Conducto de enfriamiento Doble enfriamiento

Resistencia inferior - 1200 W Reducción velocidad de Sí Potencia sistema de enfriamiento

Resistencia superior - 1000 W Bloqueo de puerta Sí Potencia durante pirólisis Resistencia grill - 1700 W Dimensiones útiles 3600

Resistencia grill - 1700 W Dimensiones útiles 360x460x425 mm Interior cavidad (axlxp)

Resistencia grill ancho - 2700 W Regulación de la Electrónica temperatura

Potencia temperatura

Resistencia circular - 2000 W Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Potencia Carga de agua Rellenar y ocultar, automático

resistencias al abrir la Capacidad del depósito 160 ml

Prestaciones/Etiqueta energética

Frontal



puerta

Tipo de apertura de la

Clase eficiencia A+ Energy consumption in 2,45 MJ energética forced air convection

Volumen útil 70 l Consumo de energía de 0,68 kWh

función de calentamiento por convección forzada



Consumo de energía de 1,09 kWh

función de

calentamiento por convección natural N° de cavidades 1 Indice de eficiencia 81 % energética

Energy consumption in conventional mode

3,92 MJ

1

Equipo accesorios incluidos





Rejilla con stop 2

posterior

Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción total

Sonda de temperatura Si, 1 punto medición

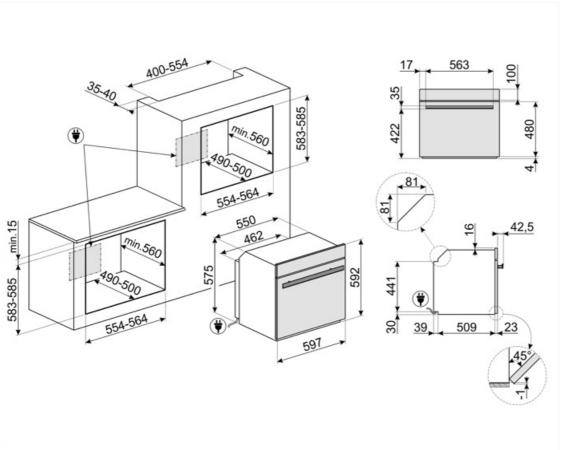
Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A Datos nominales de 3000 W

conexión eléctrica

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz Longitud del cable de 115 cm

alimentación





Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

GTP



Guías telescópicas extracción parcial (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

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTT



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

PR3845N



Kit unión negro para muebles cuando se instalan más hornos en columna

STONE2



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 woodfired 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.



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



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.



Descalcificación: La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



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.



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.

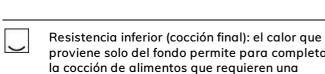


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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.





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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

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

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 modeles provietes)

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

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

comida, especialmente carne.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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.

Grill ventilado + vapor asistido: el calor intenso del grill es distribuido por el ventilador y asociado a la bocanada de vapor, lo que permite un asado óptimo incluso de carnes más gruesas, sin secarlas internamente.

£3

Ventilador + Vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles. **E**

€

Base termoventilada + vapor asistido: el calor intenso viene reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción mientras mantienen la comida suave y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.





Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.



Vapor asistido + Turbo: permite una cocción rápida en múltiples estantes sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de gran volumen o aquellos que requieren una cocción intensa. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar los platos.



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.



Smart steam: los hornos inteligentes combinan el vapor con la cocina tradicional para resaltar los mejores sabores. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. El vapor se inyecta, de 3 formas posibles, directamente en la cavidad y se distribuye uniformemente por la ventilación, mejorando los resultados de la cocción tradicional y manteniendo la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor inteligente reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.



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.



Step cooking: es posible configurar hasta 3 fases de cocción en la misma receta variando la función, el tiempo y / o la temperatura. Al final de una fase, la siguiente comenzará automáticamente.



Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



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.



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-



The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the 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.