

# SFP6604NXE



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	8017709223533



## Aesthetics

Aesthetic	Dolce Stil Novo	Glass Type	Eclipse
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Handle Colour	Black
Component finish	Stainless steel	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

## Controls

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

## Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	50
Customisable recipes	10

### Traditional cooking functions

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

### Other functions

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

### Cleaning functions

Pirolisis	Pirolisis eco
-----------	---------------

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>Other options</b>	SmartCook system, Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Tones
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Cozinha inteligente</b>	Yes
<b>Timer</b>	1	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Rapid pre-heating</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>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Soft Close hinges</b>	Yes
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim

Upper heating element - Power	1000 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

## 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 %

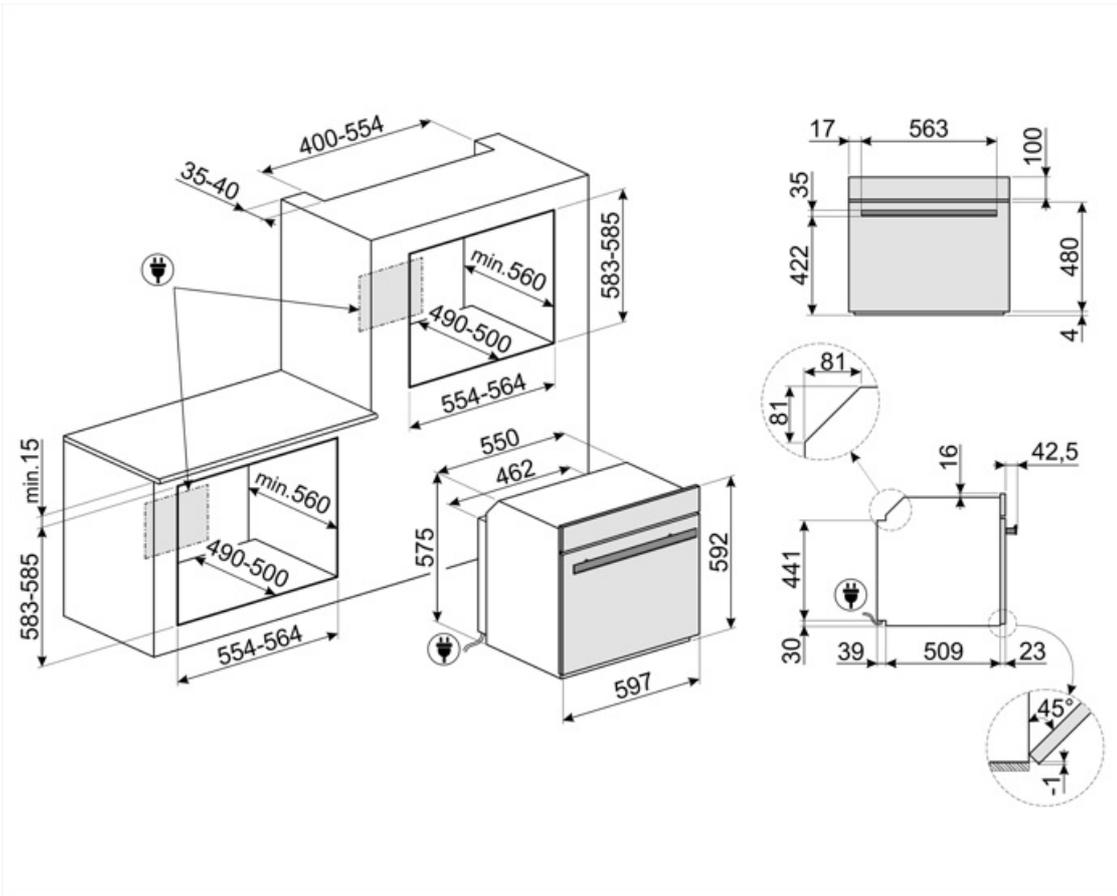
## Accessories Included



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

## 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



### PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



### 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.		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.		Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongela pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado		Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
	EASYGUIDE_72dpi		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
	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 refletivos 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.		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.
	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 + grelha: Circulaire com elemento superior ou grelha: Semelhante ao ventilador com elemento superior com a velocidade de cozimento adicional do circulaire, ideal para pratos com cobertura crocante. Quando usado com a grelha, o alimento ficará castanho mais rapidamente.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Pirolítico:** A função de limpeza ecopirolítica pode ser selecionada quando o forno tem um acúmulo mais leve de sujeira. Esta função tem uma duração máxima de 1,5 horas.
-  **ECO-logic:** a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **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.
-  **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.
-  **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

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |