SFP6604NXE

Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709223533

Design

Design	Dolce Stil Novo	**Tipo de vidro**	Vidro preto Eclipse
Cor	Preto	**Estética da porta**	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	**Puxador**	Puxador série Dolce Stil Novo
Série	Plano		
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	**Cor do puxador**	Puxador em preto
		Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		

Comandos

Tecnologia Display	Display TFT	**Número de idiomas disponíveis**	11
Comandos	Comandos Touch Control	**Idiomas disponíveis no display**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programas / Funções

N° funções do forno	10
Programas automáticos	50
Receitas pessoais	10

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Grill termoventilado
- Base
- Base com ventilador

Outras funções

- Descongelar por tempo
- Descongelar por peso
- Fermentar
- Aquecer pratos
- Sabbath

Programa de limpeza

- Pirólise
- Pirólise Eco

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Smart cooking**	Sim
Temporizador	Sim	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Pré aquecimento rápido**	Sim
Outras opções	Sistema SmartCooking com receitas programadas e memória para personalizar, Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons		

Especificações técnicas

Temperatura mínima	30 °C	**Abertura da porta**	Aba para baixo
Temperatura máxima	280 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta com tecnologia porta fria
N° de níveis para tabuleiros	5	**Porta desmontável**	Sim
N° de ventiladores	1	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
N° de lâmpadas	2	**Vidro interno removível**	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**N° de vidros da porta**	4
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim		

Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência da resistência grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência circular	2000 W
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética

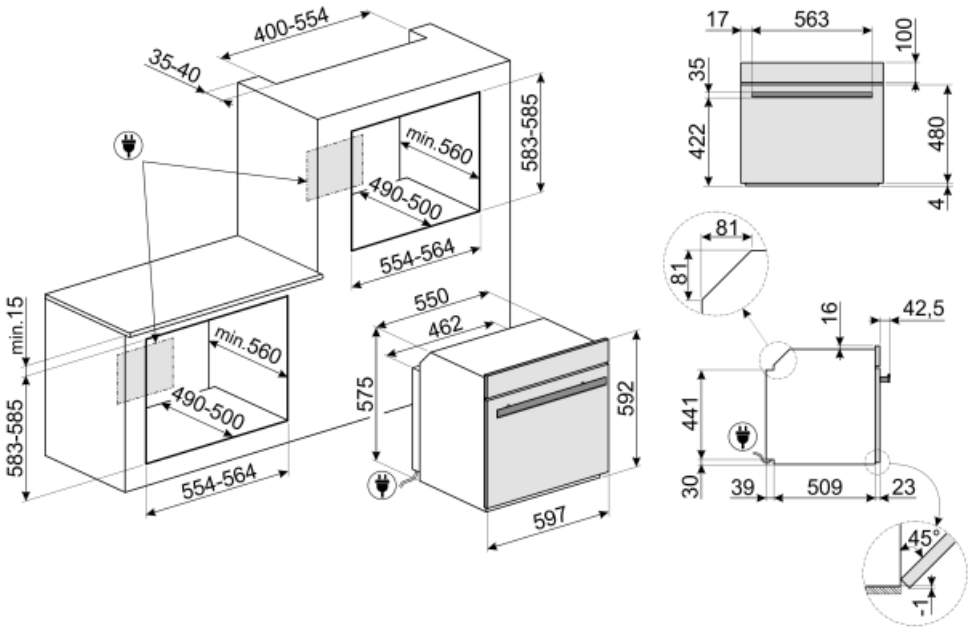
Classe energética	A+
Volume útil	70 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.09 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ
Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 KWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão traseiro e segurança lateral	2
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1
Guias telescópicas de extração total	1

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

Not included accessories

PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

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.

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

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.

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

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)

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.

Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.

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.

Easy Guide: O forno tem programador muito intuitivo, com receitas pré-definidas e memórias disponíveis para o utilizador programar receitas a seu gosto.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

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.

Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.

Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.

A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.

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.

Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.

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.

Ventilador + resistência circular + grill: o combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema eficácia alimentos diferentes em vários níveis, sem transferência de odores e sabores. Ideal para grande volume de alimentos que necessitam de cozeduras intensas.

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.

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.

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.

Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.

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.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

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

Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.

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.

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.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.