SFP6604WSPNX

Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
SmegConnect	Sim
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709276102

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

Display	VivoScreen	**Número de idiomas disponíveis**	11
Tecnologia Display	Display TFT		
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	15
Programas automáticos	53
Níveis de humidificação	D
Receitas pessoais	64

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com termoventilador
- Pizza

Funções assistidas a vapor

- Ventilado com vapor
- Termoventilado com vapor
- Termoventilado e base com vapor
- Turbo com vapor
- Grill ventilado com vapor

Outras funções do vapor

- Limpar depósito da água
- Descarga de água
- Carga de água
- Descalcificar

Outras funções

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

Programa de limpeza

- Pirólise

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Temporizador	Sim
Temporizador configurável	D
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Pré aquecimento rápido	Sim
Instant GO	Sim
Conectividade	Wi-fi

Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas
Cocção com sonda térmica	Sim
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas

Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
N° de níveis para tabuleiros	5
N° de ventiladores	1
N° de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
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
Abertura da porta	Aba para baixo

Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
N° de vidros da porta	4
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
Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Capacidade da cuba	160 ml

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

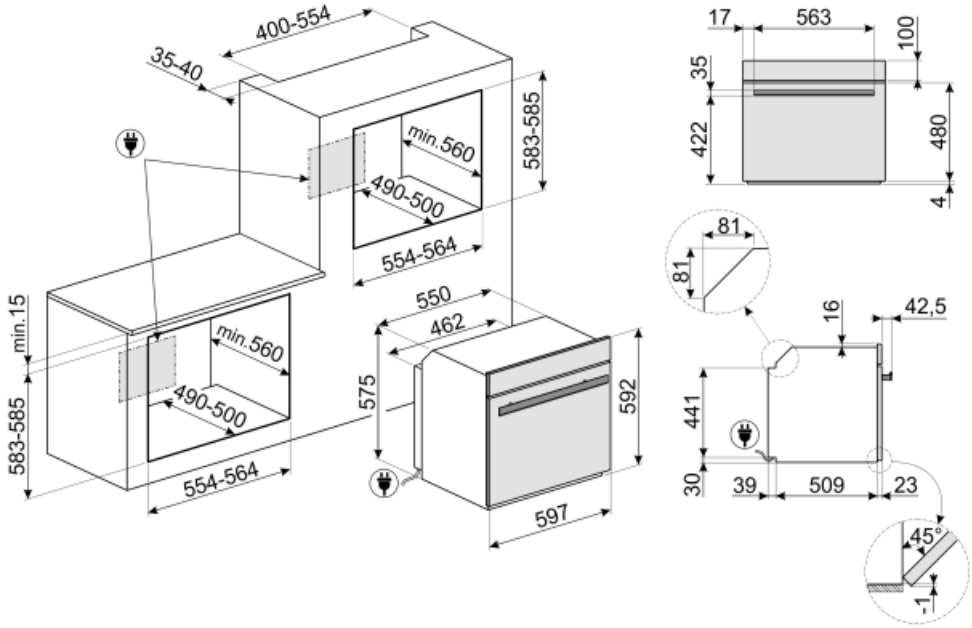
Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 KWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	81 %

Acessórios incluídos

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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



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.

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.

Display Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.

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

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.

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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.

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

Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.

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.

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 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.

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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

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.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.

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.

Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.

Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.

Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).

Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.

Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Manter quente

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.

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.

Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.

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.

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

SmegConnect: é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.

Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.

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.

Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.

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

Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.

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.

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.

Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.

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.