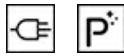
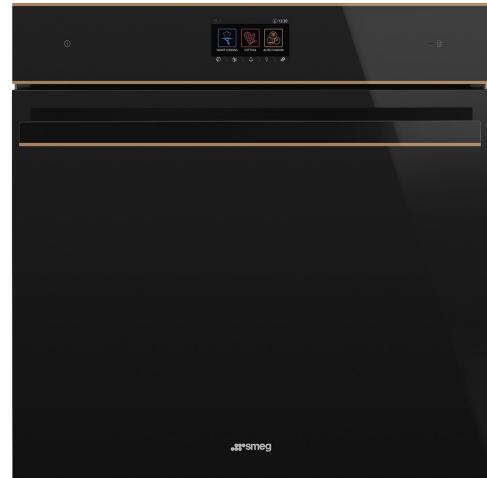


SFP6604WTPNR



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolytic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709276119



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	Copper	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

Controls



Nome	VivoScreen	No. of display languages	11
Tecnologia	TFT	Display languages	
Control setting	Full touch		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	48
Customisable recipes	64

Traditional cooking functions

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

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	1	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
Cooking with probe thermometer	Yes	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	Yes, up to 3 steps	GO Instantâneo	Yes

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	280 °C	Door	Cool
No. of shelves	5	Removable door	Yes
N. of fans	1	Full glass inner door	Yes
No. of lights	2	Removable inner door	Yes
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	4
		Soft Close hinges	Yes

User-replaceable light	Yes	Cooling system	Tangential
Light Power	40 W	Círculo de resfriamento	Círculo 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	Usável 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		
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 %

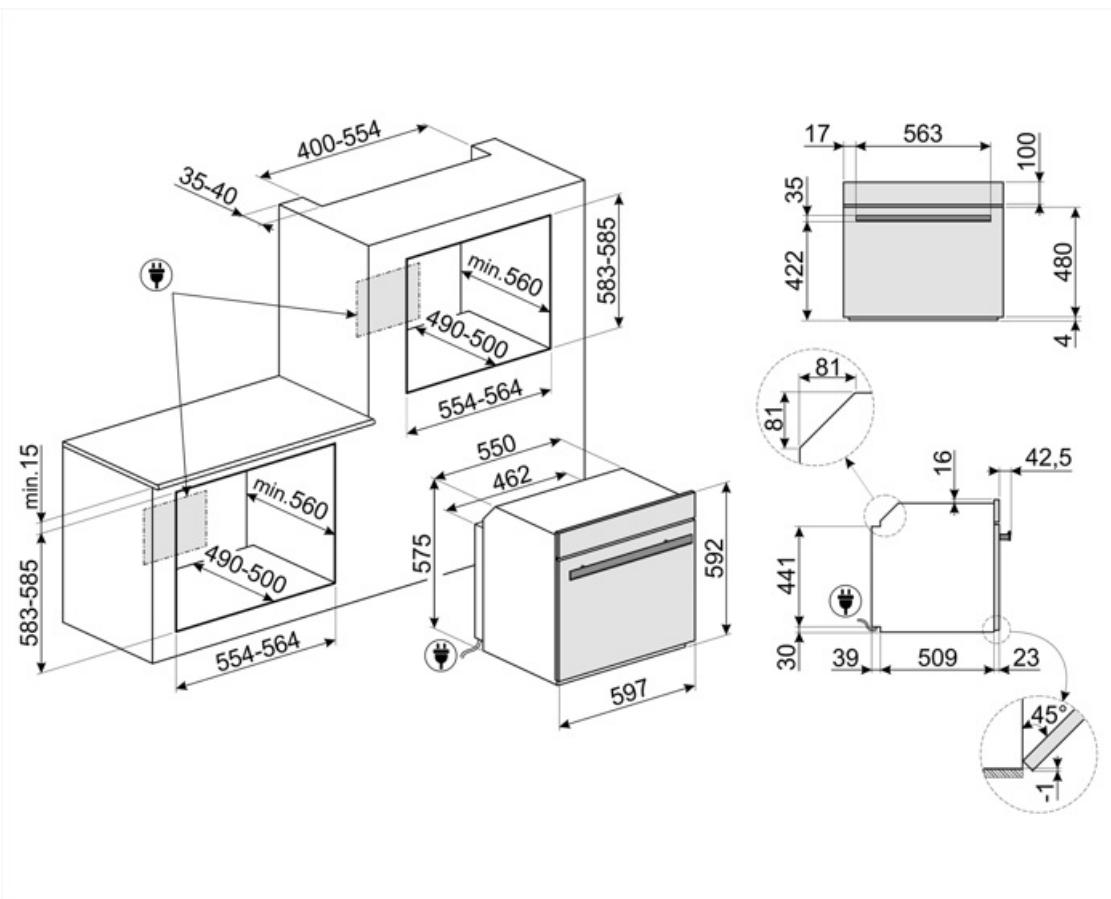
Accessories Included



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	Temperature probe	Sim, ponto único
Insert gird	1	Other	No

Electrical Connection

Voltage	220-240 V	Nominal power	3000 W
Plug	No	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

GTP



** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 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



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PR3845N

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



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 wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.



Elétrico



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.



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.



Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinar pequenas quantidades de alimentos.



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.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.



ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.



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.



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.



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 cozinar lentamente ensopados e caçarolas.



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 cozinar 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 cozinar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotissera (sempre que possível). Também é ideal para cozinar salsichas e bacon.



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.



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.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



KEEP_WARM_72dpi



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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.



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



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.



Conectividade Wi-Fi



...



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



...