

# SFP6606WSPNX



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	8017709262938



## 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	Cor do puxador	Puxador em preto
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		

## Comandos

			
Display	VivoScreen max	Número de idiomas disponíveis	11
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Comandos	Full touch avançado		

## Programas / Funções

Nº funções do forno	15
Programas automáticos	53
Níveis de humificação	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

Descongelação por tempo	Descongelação por peso	Fermentar
Manter quente	Aquecer pratos	Sabbath

### Programa de limpeza

Pirólise
----------

### Opções



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

Outras opções	Sistema SmartCooking com receitas programadas e memória para personalizar, Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas
Cocção com sonda térmica	Sim
Cozinha Multipasso	Sim, até uma sequência de 3 passos
Smart cooking	Sim

## Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Temperatura máxima	280 °C	Porta desmontável	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de ventiladores	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de lâmpadas	2	Nº de vidros da porta	4
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Iluminação na abertura da porta	Sim	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (A x L x P)	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1700 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Potência da resistência circular	2000 W	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Capacidade da cuba	160 ml
Abertura da porta	Aba para baixo		

## Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volume útil	70 l		

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.09 KWh

Energy consumption in conventional mode 3.92 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.68 KWh

Nº 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

Sonda térmica Sonda térmica 1 ponto

## Ligação elétrica

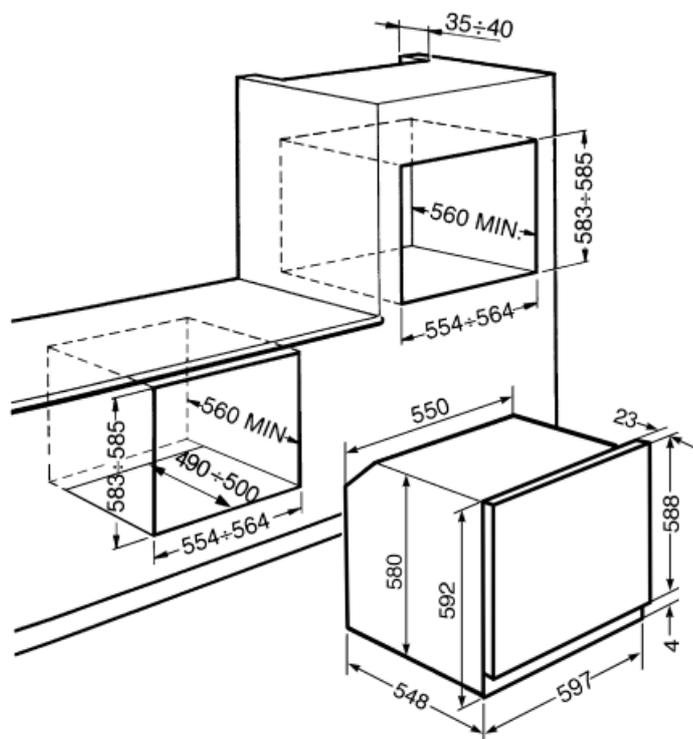
Tensão (Volts) 220-240 V

Corrente (Amperes) 13 A

Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



## 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.		Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.		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.
	Display Vivo max: a cores com 6.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.		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.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
	Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.		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 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.
	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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  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 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.
-  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
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  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 + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).
-  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 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.

-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Multistep:** permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.
-  **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.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Manter quente:** indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.