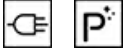


SFP6606WTPNX




| | |
|--------------------|-------------------|
| 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 | 8017709261962 |



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

| | | | |
|--|-------------------------|--------------------------|--|
|  | | | |
| Nome | VivoScreen max | No. of display languages | 11 |
| Tecnologia | TFT | Display languages | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |
| Control setting | Toque completo avançado | | |

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 | Fan assisted 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 | 3 | Demo-tutorial mode | Yes |
| Controls Lock / Child Safety | Yes | Touch guide | Yes |
| Other options | SmartCook system, Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, 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 strps | 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 | Circuito de resfriamento | Circuito 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 | Usable 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 % |

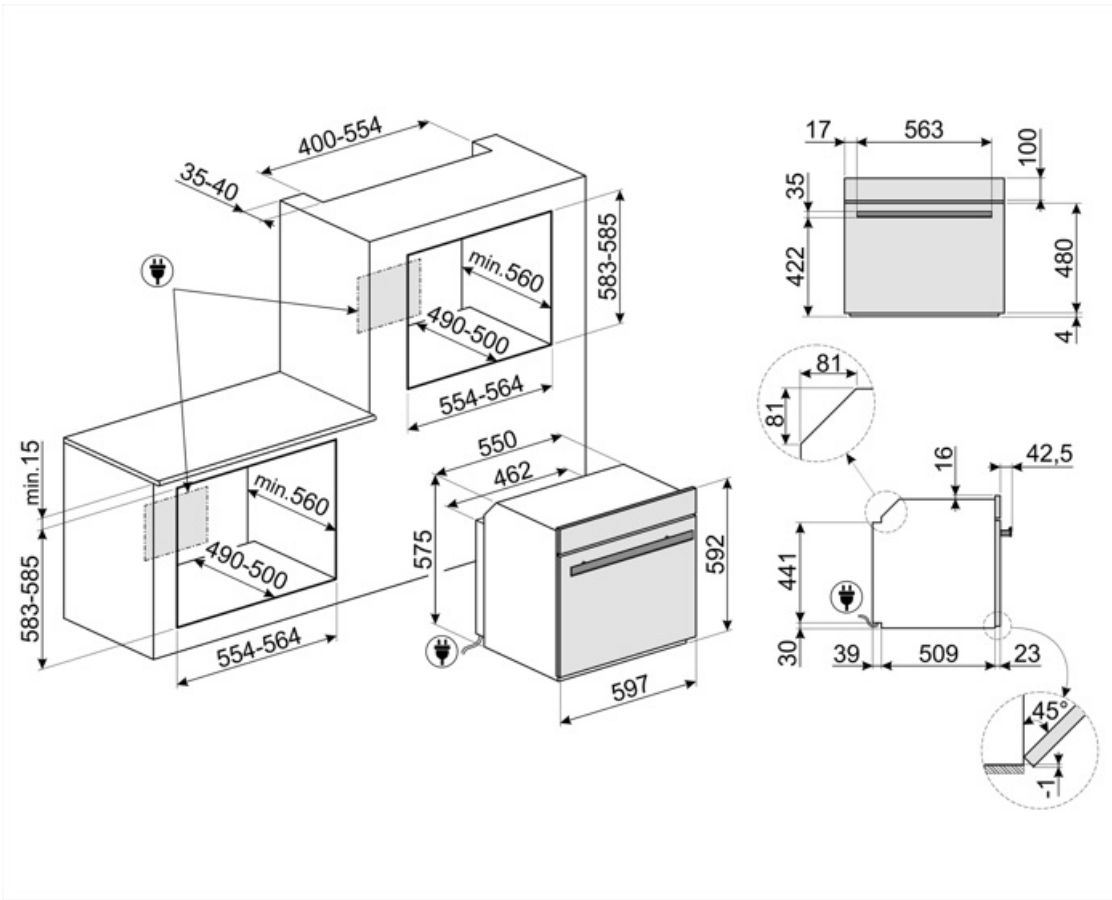
Accessories Included



| | | | |
|-------------------------------------|---|---|------------------|
| 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

| | | | |
|----------------|-----------|---|----------|
| 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



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



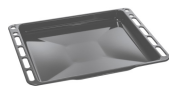
PALPZ

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

Symbols glossary

-  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.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  EASYGUIDE_72dpi
-  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.
-  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 cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  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.
-  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.
-  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: 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.

-  **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.
-  **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.
-  **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
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **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.
-  **Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  **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.
-  **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
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **Guia de toque:** Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função
-  **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 |  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno. |
|  | Comando eletrónico. 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. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | Conectividade Wi-Fi |
|  | ... |  | ... |
|  | ... | | |