# SFP6604NRE



| | |
|---|---|
| **Categoria** | 60 cm |
| **Famiglia** | Forno |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Fonte di calore** | Elettrico |
| **Metodo di Cottura** | Termoventilato |
| **Sistema di pulizia** | Pirolitico |
| **Codice EAN** | 8017709217884 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Dolce Stil Novo | **Tipo vetro** | Eclipse |
| **Colore** | Nero | **Porta** | Tuttovetro |
| **Finitura** | Lucido | **Maniglia** | Dolce Stil Novo |
| **Design** | Piatto | **Colore maniglia** | Nero |
| **Finitura componenti** | Rame | **Logo** | Applicato |
| **Materiale** | Vetro | | |

## Comandi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tecnologia display** | TFT | **N° lingue display** | 11 |
| **Regolazione comandi** | Full touch | **Lingue display** | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |

## Programmi / Funzioni

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 10 |
| **Programmi automatici** | 50 |
| **Ricette personalizzabili** | 10 |

**Funzioni cottura tradizionali**

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Grill termo-ventilato
- Base
- Base ventilata

**Altre funzioni**

- Scongelamento a tempo
- Scongelamento a peso
- Lievitazione
- Scaldastoviglie
- Sabbath

**Funzioni pulizia**

- Pirolisi
- Pirolisi eco

## Opzioni



| | |
|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo** | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico |
| **Contaminuti** | Sì |
| **Contaminuti impostabili** | 1 |
| **Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini** | Sì |

| | |
|---|---|
| **Impostazioni** | Sistema SmartCooking, Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, Toni ON/OFF |
| **Smart cooking** | Sì |
| **Modalità showroom / fiera** | Sì |
| **Pre-riscaldamento rapido** | Sì |

## Caratteristiche Tecniche



| | |
|---|---|
| **Temperatura minima** | 30 °C |
| **Temperatura massima** | 280 °C |
| **N° di ripiani** | 5 |
| **Ventola** | Singola |
| **N° di luci** | 2 |
| **Tipo di luce** | Alogene |
| **Luce sostituibile dall'utente** | Sì |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |

| | |
|---|---|
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta** | Fredda |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° vetri porta totale** | 4 |
| **Soft Close** | Sì |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Condotto di Raffreddamento** | Doppio |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W | **Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento** | Sì |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W | **Blocco Porta in Pirolisi** | Sì |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W | **Regolazione della temperatura** | Elettronica |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W | **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì | | |

## Prestazioni / Etichetta Energetica




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Classe di efficienza energetica** | A+ | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 2.45 MJ |
| **Volume netto della cavità** | 70 l | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 0.68 KWh |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 1.09 KWh | **Numero di cavità** | 1 |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 3.92 MJ | **Indice di efficienza energetica** | 81 % |

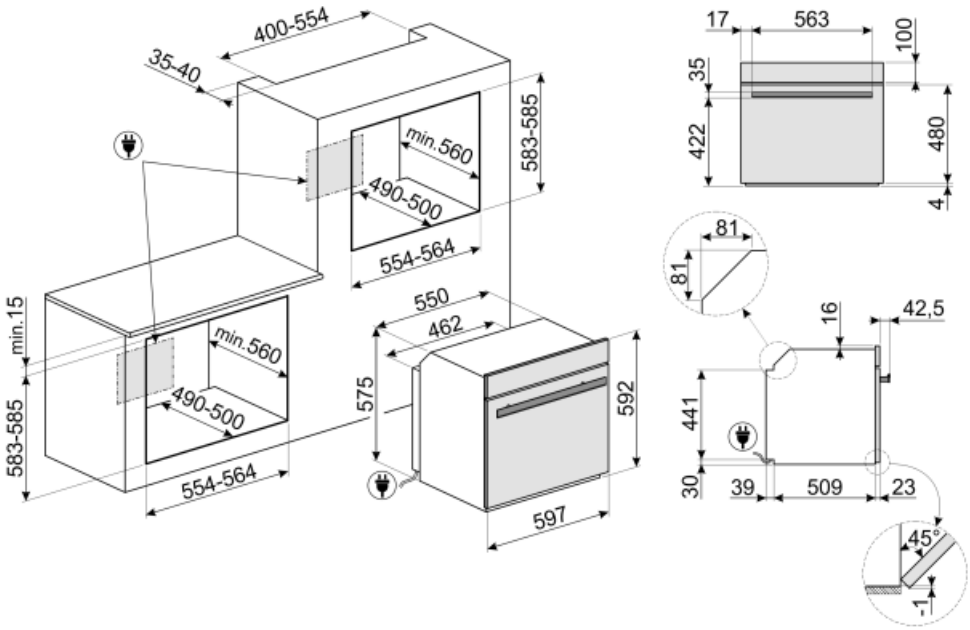
## Dotazione Accessori Inclusi



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia con stop e fermi** | 2 | **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Bacinella smaltata (20 mm)** | 1 | **Guide Telescopiche ad Estrazione Totale** | 1 |
| **Bacinella smaltata (40 mm)** | 1 | | |

## Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tensione** | 220-240 V | **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Corrente** | 13 A | **Lunghezza cavo di alimentazione** | 115 cm |
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W | | |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
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

## Accessori non inclusi



**PR3845N**

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



**PR3845X**

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



**BN620-1**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



**GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**PRTX**

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



**PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



**BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

## Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



EASYGUIDE_72dpi



Elettrico



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni . In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Ventola + resistenza circolare + grill: la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

KEEP WARM

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.

Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Indica il volume utile della cavità del forno.

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.

il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.

SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.

Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.