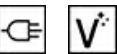


SF6390XE



|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                          |
| Família                   | Forno                          |
| Tipo de energia           | Elétrico                       |
| Fonte de energia do forno | Elétrico                       |
| Tipo de cocção            | Termoventilado                 |
| Sistema de limpeza        | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                | 8017709212155                  |



Design

|                   |                     |                    |                                   |
|-------------------|---------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Design            | Classica            | Tipo de serigrafia | Símbolos                          |
| Cor               | Aço inox            | Estética da porta  | Porta com dois perfis horizontais |
| Acabamentos       | Antidestacadas      |                    |                                   |
| Série             | Plano               | Puxador            | Puxador série Classica            |
| Material          | Aço inox            | Cor do puxador     | Filtro em aço inox                |
| Tipo de aço inox  | Aço inox escovado   | Logótipo           | Logótipo embutido                 |
| Tipo de vidro     | Vidro preto Eclipse | Comandos           | Comandos Série Classica           |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em preto | Cor dos comandos   | Comandos inox                     |

Comandos

|                    |             |                |   |
|--------------------|-------------|----------------|---|
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2 |
| Comandos           | Comandos    |                |   |

Programas / Funções

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Nº funções do forno   | 9  |
| Programas automáticos | 20 |
| Funções de forno      |    |

|                 |           |                     |
|-----------------|-----------|---------------------|
| Estático        | Ventilado | Termoventilado      |
| Turbo           | Eco       | Grill               |
| Grill ventilado | Base      | Base com ventilador |

Outras funções

- Descongelo por tempo
- Descongelo por peso
- Fermentar
- Sabbath

Programa de limpeza

- VaporClean

Opções



|                                                        |                                |                                                            |                               |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Opções de programação do tempo de cocção               | Programador de início e de fim | Outras opções                                              | Manter quente, Iluminação Eco |
| Temporizador                                           | Sim                            | Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim                           |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim                            | Pré aquecimento rápido                                     | Sim                           |

Especificações técnicas



|                                  |                         |                                                    |                                    |
|----------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Temperatura mínima               | 30 °C                   | Interrupção das resistências na abertura da porta  | Sim                                |
| Temperatura máxima               | 280 °C                  | Tecnologia de temperatura da porta                 | Porta com tecnologia porta fria    |
| Nº de níveis para tabuleiros     | 5                       | Porta desmontável                                  | Sim                                |
| Nº de ventiladores               | 1                       | Porta interna totalmente em vidro                  | Sim                                |
| Nº de lâmpadas                   | 2                       | Vidro interno removível                            | Sim                                |
| Tipo de iluminação               | Iluminação de halogénio | Nº de vidros da porta                              | 4                                  |
| Potência das lâmpadas            | 40 W                    | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim                                |
| Iluminação na abertura da porta  | Sim                     | Sistema de arrefecimento                           | Tangencial                         |
| Potência da resistência inferior | 1200 W                  | Circuito de arrefecimento                          | Circuito de arrefecimento simples  |
| Potência da resistência superior | 1000 W                  | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento  | Sim                                |
| Potência da resistência grill    | 1700 W                  | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)    | 360x460x425 mm                     |
| Potência do grill largo          | 2700 W                  | Controlo da temperatura                            | Controlo eletrónico da temperatura |
| Potência da resistência circular | 2000 W                  | Material da cavidade                               | Cavidade em esmalte EverClean      |

## 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 |
| Nº de fornos                                      | 1        |
| Índice de eficiência energética                   | 81 %     |

## Acessórios incluídos



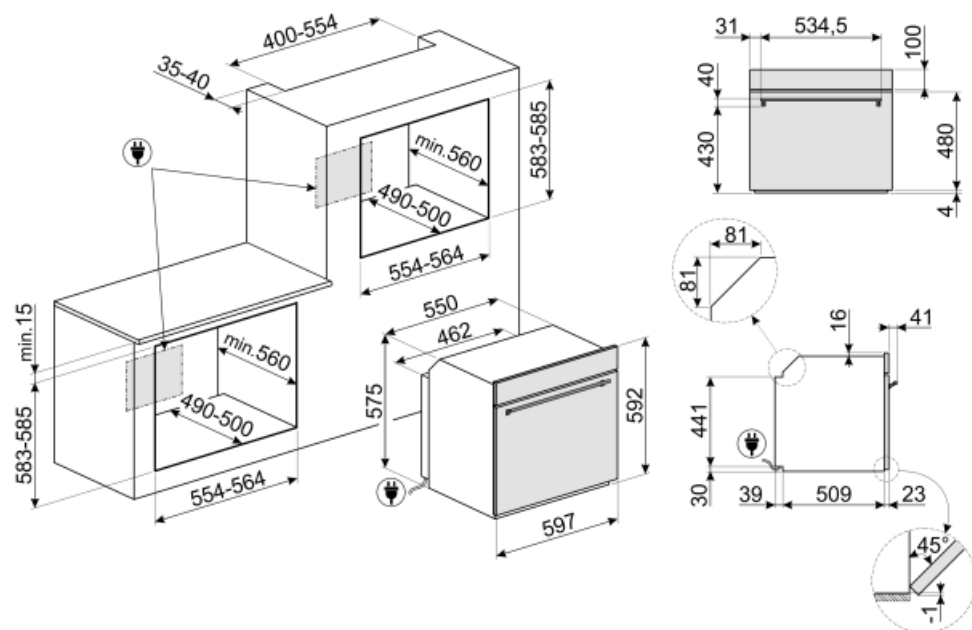
|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Grelha com travão traseiro e segurança lateral | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade      | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade      | 1 |

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Grelha para inserir no tabuleiro       | 1 |
| Guias telescópicas de extração parcial | 1 |

## 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

### 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.



### 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.

## 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 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.                                                             |
|    | 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.                                                                                                                                                                                                                                      |    | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.                                                            |
|    | 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.                                                                                                                                                |
|   | 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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.                                                                                                                                                                                                                                       |  | 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 (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 quantidades, 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos. |
|    | 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.                                             |    | 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.                                                                                                                               |    | EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.                                                              |
|  | 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.                                                                                                                          |  | Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.                                                                                                                                                               |
|  | 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.                                                                                                                                                                     |
|  | 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.                                             |
|  | 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.                                                                                                    |  | Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.               |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |