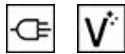


SF6905N1



Category

60cm

Product Family

Oven

Power supply

Electric

Heat source

ELECTRICITY

Tipo de cozimento

Thermo-ventilated

Sistema de limpeza

Vapor Clean

Pizza Oven

No

EAN code

8017709241537



Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Door	With panel
Colour	Black	Handle	Victoria
Série	Arredondado	Handle Colour	Steel effect
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo aplicado
Glass Type	Clear	Control knobs	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco	Controls colour	Steel effect
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	3

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Turbo



Eco



Large grill



Fan grill (large)



Base

Cleaning functions



Vapor Clean

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Other options	No
Minute minder	Yes	Cozinha inteligente	No
Controls Lock / Child Safety	No	Showroom demo option	No

Technical Features



Minimum Temperature	60 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	250 °C	Door	Temperate door
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	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Círculo de resfriamento	Círculo de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

Performance / Energy Label



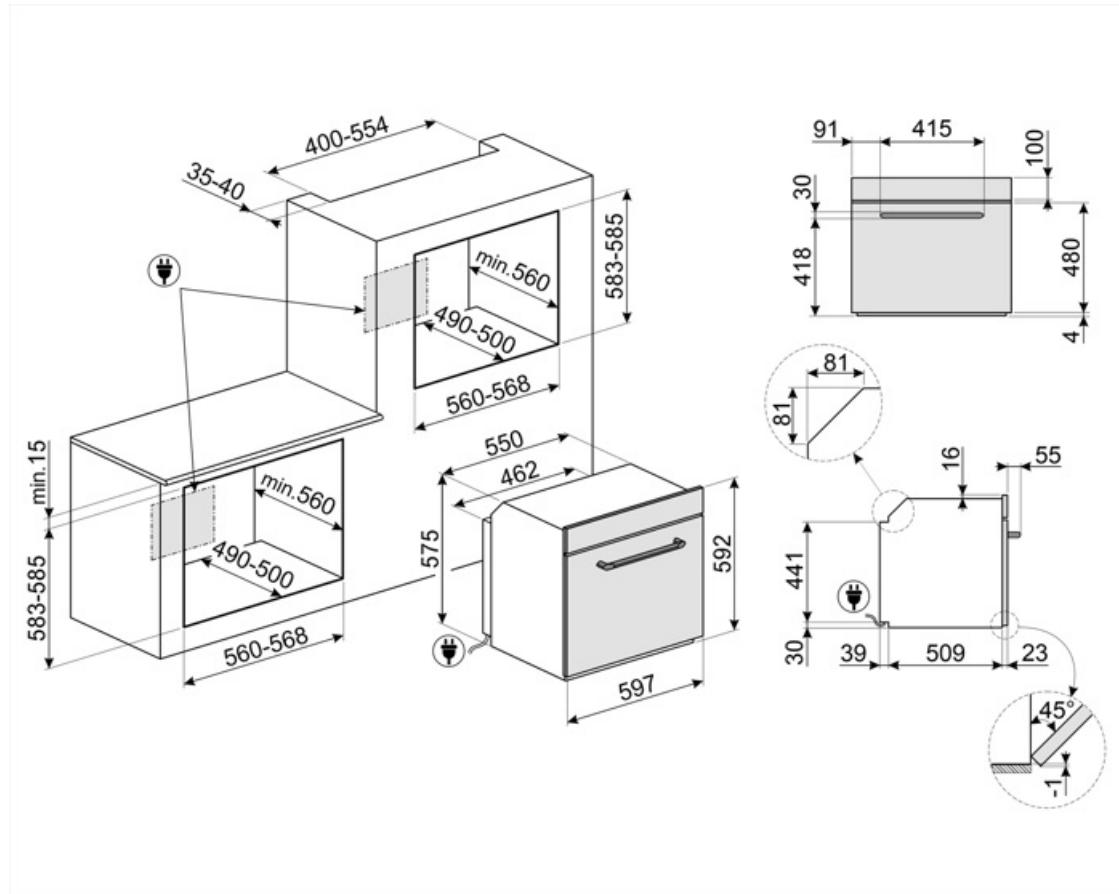
Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2,88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0,80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1,15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4,14 MJ	Energy efficiency index	95,2 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	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	150 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

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

BN640



Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT



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



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Alternative products



SF6905X1

Stainless steel



SF6905P1

Cream

Symbols glossary

 R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 Elétrico
 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.
 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.	 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.
 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.
 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.	 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.	 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.	 Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



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.