

# SF6905P1



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709241551



## Design

Design	Victoria	Estética da porta	Porta com painel
Cor	Creme	Puxador	Victoria
Série	Arredondado	Cor do puxador	Puxador inox
Material	Esmaltado	Logótipo	Logótipo aplicado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Cor dos comandos	Inox
Tipo de serigrafia	Símbolos		

## Comandos

Comandos	Comandos	Nº de comandos	3

## Programas / Funções

Nº funções	8
Funções de forno	

	Estático		Ventilado		Termoventilado
	Turbo		Eco		Grill
	Grill ventilado		Base		

## Programa de limpeza



## Opções

Opções de programação Programador de fim do tempo de cocção

Temporizador

Sim

## Especificações técnicas

	60 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
	60 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
	250 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
	5	Porta desmontável	Sim
	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
	2	Vidro interno removível	Sim
	Halogénio	Nº de vidros da porta	3
	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
	Sim	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento duplo
	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
	1700 W	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
	2700 W	Material da cavidade	Esmalte EverClean
	2000 W		

## Performance / Etiqueta energética

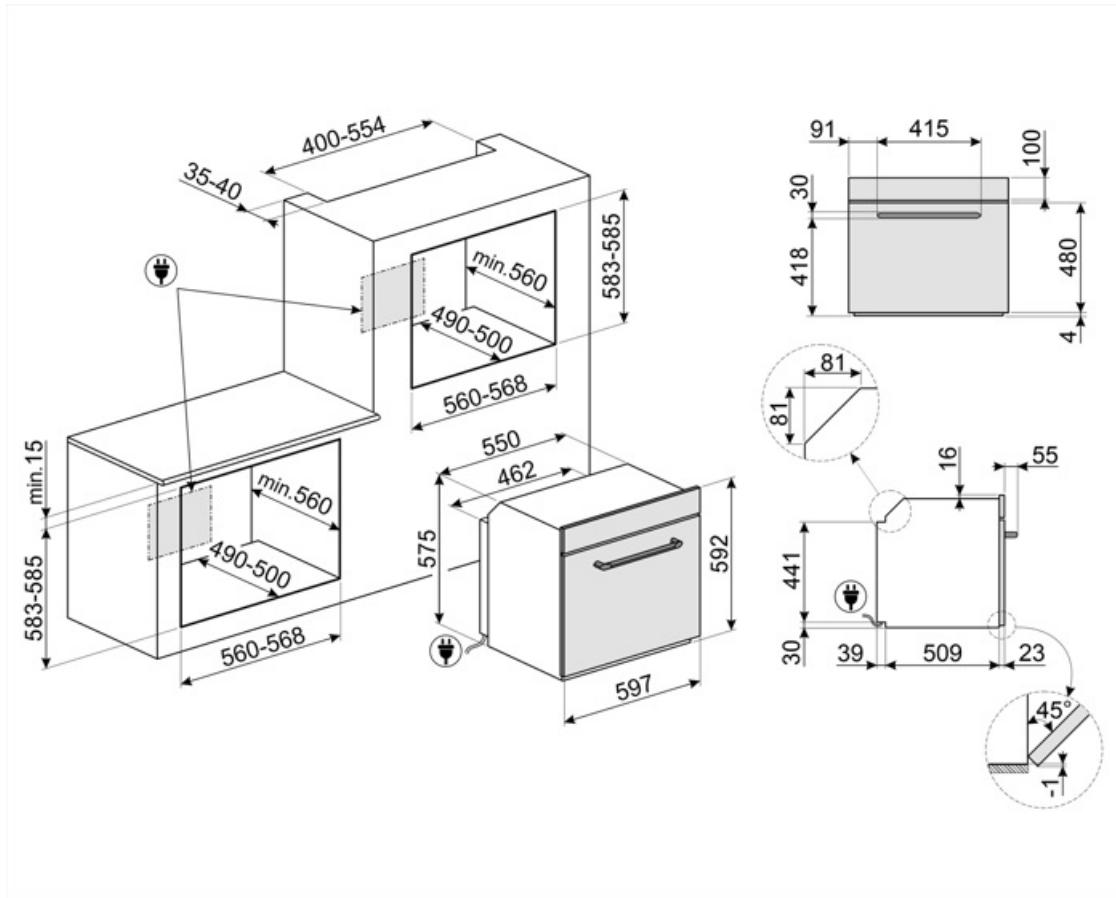
	A	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,88 MJ
	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,80 kWh
	1,15 kWh	Nº de fornos	1
	4,14 MJ	Índice de eficiência energética	95,2 %
	Consumo de energia por ciclo na convecção natural:		

## Acessórios incluídos

## Ligação elétrica

**Tensão (Volts)** 220-240 V  
**Ficha elétrica** Não  
**Corrente (Amperes)** 13 A

**Potência elétrica nominal** 3000 W  
**Frequência (Hz)** 50/60 Hz  
**Comprimento do cabo de alimentação** 150 cm



## Acessórios Compatíveis

### 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.

### GTP



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

### 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

### STONE2



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

### 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.



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

---

## Alternative products

---



**SF6905X1**

Aço inox



**SF6905N1**

Preto

## Symbols glossary

 A <sup>b</sup>	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
 3	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.	 Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
 E	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.
 F	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.
 I	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	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.
 G	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 debaixo 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.
 R	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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.