

# 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 Cor Creme Série Arredondado Material Esmaltado Tipo de vidro Clear1

Símbolos Tipo de serigrafia

Estética da porta

Puxador

Cor do puxador Logótipo

Comandos

Cor dos comandos

Porta com painel

Victoria

Puxador inox

Logótipo aplicado

Victoria Inox

#### Comandos

Cor da serigrafia

Comandos N° de comandos 3 Comandos

Serigrafia em preto

## Programas / Funções

N° funções

8

Funções de forno



Ventilado



Termoventilado



Turbo

Grill

Grill ventilado

Base

Eco

Programa de limpeza



VaporClean



## Opções

Opções de programação Programador de fim

do tempo de cocção

Sim **Temporizador** 

### Especificações técnicas















Temperatura mínima 60°C Temperatura máxima 250 °C N° de níveis para

tabuleiros

N° de ventiladores 1 N° de lâmpadas 2

Tipo de iluminação Halogénio 40 W Potência das lâmpadas lluminação na abertura Sim

da porta

Potência da resistência 1200 W

inferior

Potência da resistência 1000 W

superior

Potência da resistência 1700 W

grill

Potência do grill largo 2700 W Potência da resistência 2000 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Aba para baixo Tecnologia de Porta fria

temperatura da porta

Porta desmontável Sim Porta interna Sim

totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta **Tangencial** 

Sistema de arrefecimento

Circuito de Circuito de arrefecimento

duplo arrefecimento Redução da velocidade Sim

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da Controlo eletromecânico da

360x460x425 mm

temperatura temperatura Material da cavidade Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética





Classe energética Α Volume útil 70 I

Consumo de energia por 1,15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,14 MI

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,88 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,80 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 95.2 %

energética

## Acessórios incluídos



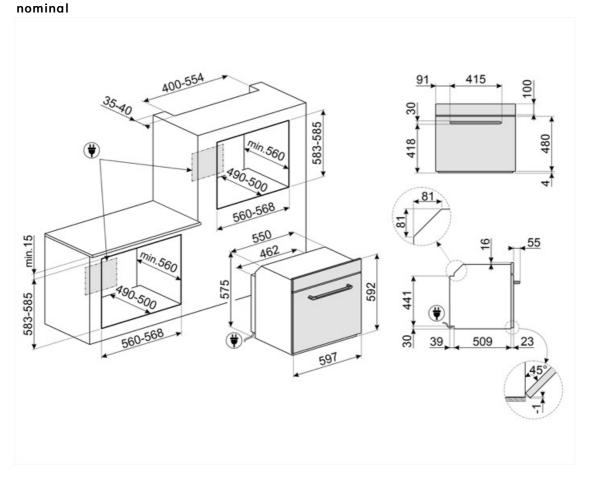
Grelha com travão

1

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

## Ligação elétrica

Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica 220-240 V 13 A 3000 W Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação 50/60 Hz 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.



#### **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.





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



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

#### **PALPZ**



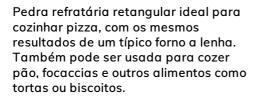
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

#### PR3845X



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

#### STONE2







# Alternative products



SF6905X1 Aço inox



SF6905N1 Preto



### Symbols glossary



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.



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.



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 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 quantidade, 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 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.



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.





lluminação 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