

SF6905X1



| | |
|---------------------------|----------------|
| 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 | 8017709241513 |



Design

| | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Design | Victoria | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Cor | Aço inox | Estética da porta | Porta com painel |
| Acabamentos | Antedeadas | Puxador | Victoria |
| Série | Arredondado | Cor do puxador | Puxador inox |
| Material | Aço inox | Logótipo | Logótipo aplicado |
| Tipo de aço inox | Escovado | Comandos | Victoria |
| Tipo de vidro | Clear1 | Cor dos comandos | Inox |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em preto | | |

Comandos

| | | | |
|----------|----------|----------------|---|
| Comandos | Comandos | Nº de comandos | 3 |
|----------|----------|----------------|---|

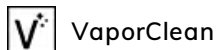
Programas / Funções

Nº funções 8

Funções de forno

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

Programa de limpeza



Opções

| | | | |
|--|---------------------------------------|--------------|-----|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de fim do tempo de cocção | Temporizador | Sim |
|--|---------------------------------------|--------------|-----|

Especificações técnicas



| | | | |
|----------------------------------|-----------|---|--|
| Temperatura mínima | 50 °C | Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Temperatura máxima | 250 °C | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta desmontável | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Vidro interno removível | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Nº de vidros da porta | 3 |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| 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 eletromecânico da temperatura |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



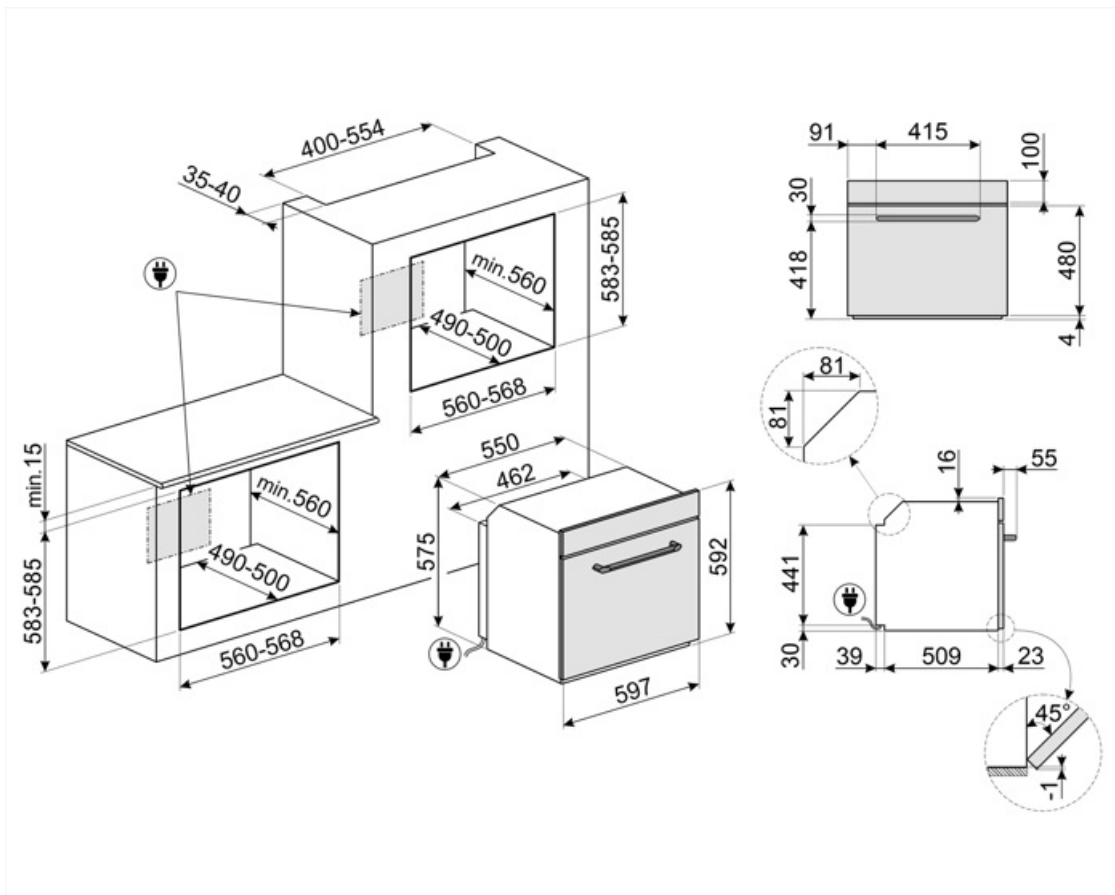
| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2.88 MJ |
| Volume útil | 70 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.80 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.15 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 4.14 MJ | Índice de eficiência energética | 95,2 % |

Acessórios incluídos

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Grelha com travão | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 13 A | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |
| Potência elétrica nominal | 3000 W | | |



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.



Alternative products



SF6905P1

Creme



SF6905N1

Preto



SF6905NO1

















Preto



SF6905B1

Branco

Symbols glossary (TT)

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  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.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto 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.