

SF6922XPZE1



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
Forno de Pizza	Sim
Código EAN	8017709241681



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	Aço inox escovado	Comandos	Comandos Série Victoria
Tipo de vidro	Clear1	Cor dos comandos	Comandos inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Comandos

Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2
Comandos	Comandos		

Programas / Funções

Nº funções do forno	10
Programas automáticos	20

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador
 Pizza		

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
Temporizador	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim

Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
Nº de níveis para tabuleiros	5
Nº de ventiladores	1
Nº de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1100 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência da resistência grill	1700 W

Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia Toque Frio
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	4
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo

Potência do grill largo	2700 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	331x460x412 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
		Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.38 MJ
Volume útil	65 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.66 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.05 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	3.78 MJ	Índice de eficiência energética	80,5 %

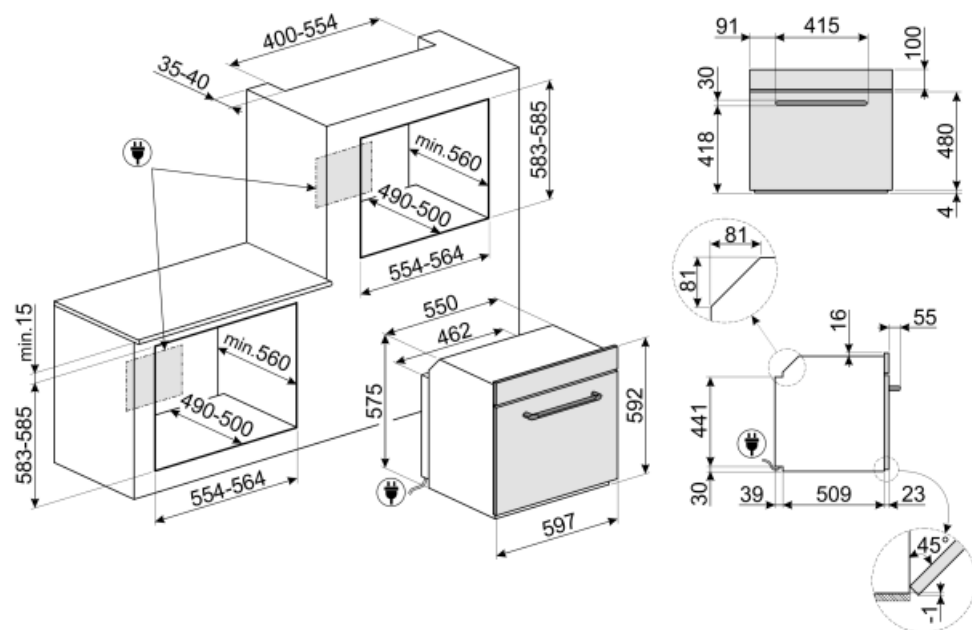
Acessórios incluídos



Grelha com travão traseiro e segurança lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Acessórios para pizza	Pedra refratária redonda + tampa + pá

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 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.



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.

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.



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.		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.
	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 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.		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.
	Função Pizza: alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" na qual a resistência inferior aquece diretamente a pedra refratária para cozinhar pizza em apenas 3 a 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para quiches, peixe assado e legumes.		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.		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 seleccionar 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.