

SFP611MOS



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirolítica
Código EAN	8017709286460



Design

Design	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Silver	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea
Material	Vidro	Cor do puxador	Puxador em cromado
Tipo de vidro	Vidro silver	Logótipo	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco	Comandos	Linea

Comandos

Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2
Comandos	Comandos		

Programas / Funções

Nº funções	9
Programas automáticos	20
Receitas pessoais	No
Funções de forno	

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

Outras funções



Descongelo por tempo



Descongelo por peso



Fermentar



Sabbath

Programa de limpeza



Pirólise



Pirólise Eco

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

N° de níveis para tabuleiros

5

N° de ventiladores

1

N° de lâmpadas

2

Tipo de iluminação

Halogénio

Lâmpada substituível pelo utilizador

Sim

Potência das lâmpadas

40 W

Iluminação na abertura da porta

Sim

Potência da resistência inferior

1200 W

Potência da resistência superior

1000 W

Potência da resistência grill

1700 W

Potência do grill largo

2700 W

Potência da resistência circular

2000 W

Interrupção das resistências na abertura da porta

Sim

Abertura da porta

Aba para baixo

Tecnologia de temperatura da porta

Porta fria

Porta desmontável

Sim

Porta interna totalmente em vidro

Sim

Vidro interno removível

Sim

N° de vidros da porta

4

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente

Sim

Sistema de arrefecimento

Tangencial

Circuito de arrefecimento

Circuito de arrefecimento duplo

Redução da velocidade do sistema de arrefecimento

Sim

Bloqueio da porta na pirólise

Sim

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)

360x460x425 mm

Controlo da temperatura

Eletrónico

Material da cavidade

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A+
Volume útil 70 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.09 KWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 3.92 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 2.45 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.68 KWh
Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 81 %

Acessórios incluídos



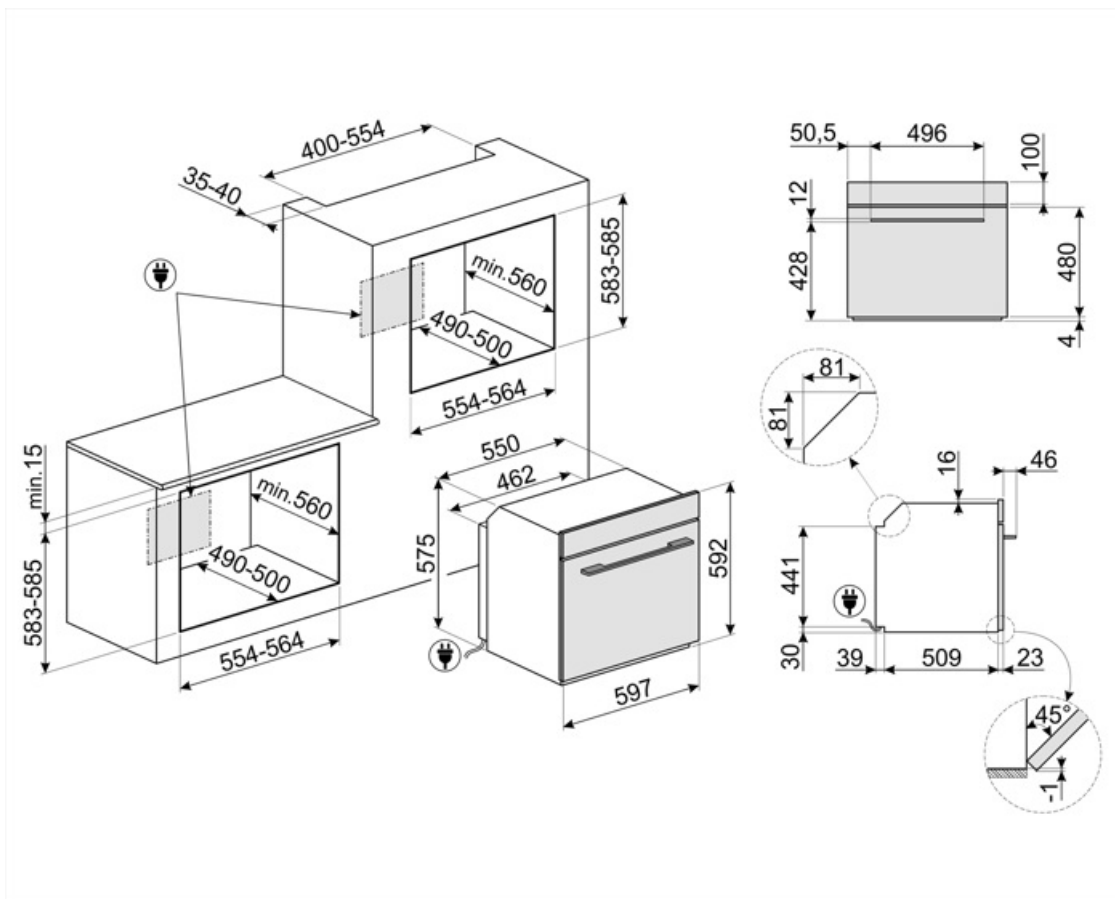
Grelha com travão 1
Grelha com travão 1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1
Tabuleiro de vidro 1
Guias telescópicas de extração total 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Corrente (Amperes) 13 A
Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 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



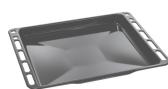
Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

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

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.

Symbols glossary

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		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 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 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.		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.
	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.		Pirólítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
	Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.		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.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		