

# SFP6201TB



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Eléctrico
Fonte de energia do forno	Eléctrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirólítica
Código EAN	8017709359683



## Design

Design	Musa	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto	Estética da porta	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Musa
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Comandos	Musa
Cor da serigrafia	Cinzentos	Cor dos comandos	Comandos em preto











## Comandos

			
Display	CompactScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções	10
Programas automáticos	No
Receitas pessoais	No


## Funções de forno

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

## Outras funções

 Descongela por tempo	 Fermentar	 Sabbath
---	---	---

## Programa de limpeza

 Pirólise
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente
Temporizador	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Bloqueio de comandos de segurança para crianças:</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	70 l	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Cavity</b>	Sares	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta fria
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>	Sim
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W		
<b>Potência da resistência grill</b>	1800 W		

Potência da resistência circular 2000 W

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

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

## Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V  
Ficha elétrica (F;E) Schuko  
Corrente (Amperes) 13 A

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



---

## Acessórios Compatíveis

---

### 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.



---

## Alternative products

















---



















**SFP6201TS**

Silver

## Symbols glossary

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>

-  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 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.
-  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.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  Manter quente
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.