

SFP6390XE



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolytic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709218829



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	2
Control setting	Knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Automatic programmes	20

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom

Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Sabbath		

Cleaning functions

Pirolysis	Pirolysis eco
-----------	---------------

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Rapid pre-heating	Yes
Other options	Keep warm, Eco light		

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door	Cool
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	2	Total no. of door glasses	4
Light type	Halogen	Soft Close hinges	Yes
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Upper heating element - Power	1000 W		
Grill element - power	1700 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Large grill - Power	2700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Circular heating element - Power	2000 W	Temperature control	Electronic

Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
---------------------------------------	-----	-----------------	-------------------

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ	Energy efficiency index	81 %

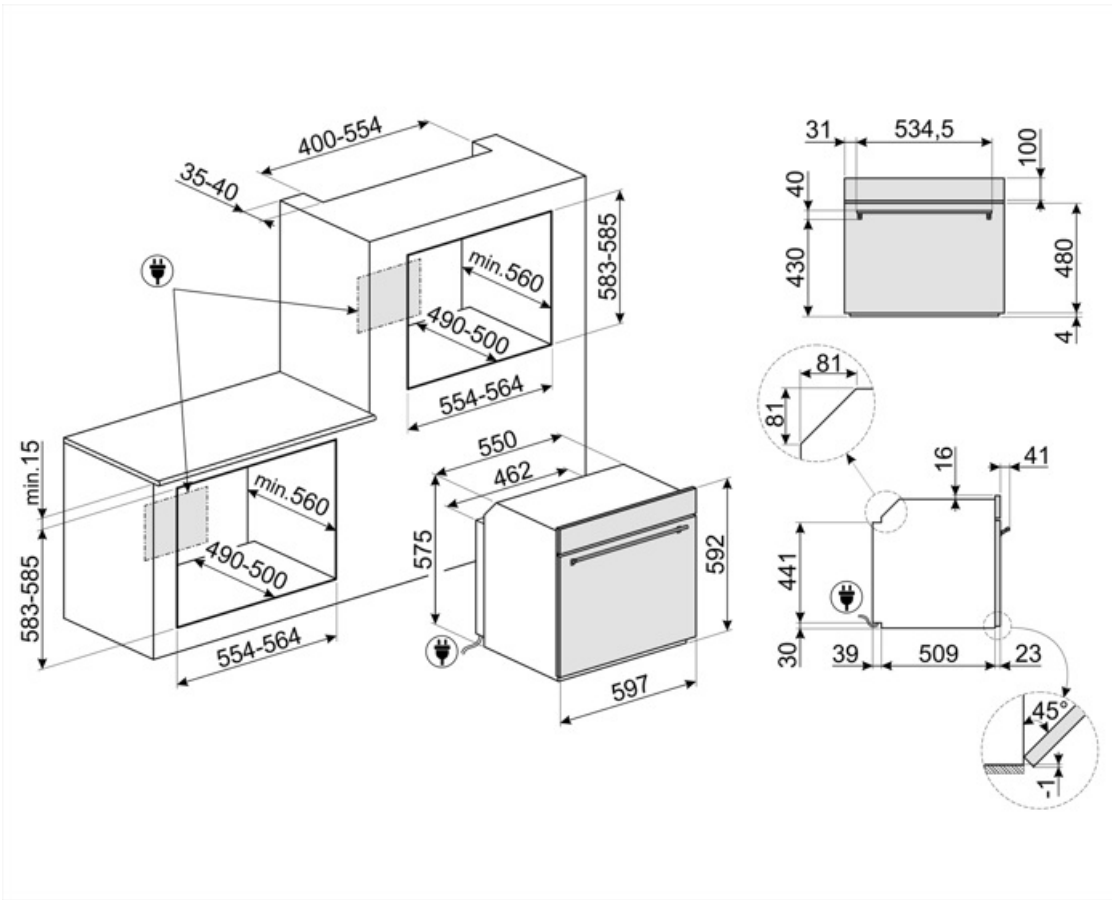
Accessories Included



Rack with back and side stop	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Enamelled deep tray (40mm)	1	Catalytic Panels	No
Insert grid	1	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm

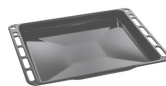


Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

















Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm























PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Symbols glossary

-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.	 Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.	 Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
 Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.	 O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
 KEEP_WARM_72dpi	 Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
 Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.	 Pirolítico: A função de limpeza ecopirolítica pode ser selecionada quando o forno tem um acúmulo mais leve de sujeira. Esta função tem uma duração máxima de 1,5 horas.
 ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.	 O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
 Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.	 Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
 O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.	 Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
 Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.	 Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
 A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.	 A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.