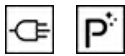


SFP6401TB



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 pirolítica
Código EAN	8017709329341



Design

Design	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Puxador Selezione
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	Cor do puxador	Squadrata
Material	Vidro	Logótipo	Puxador em preto
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Cor dos comandos	Comandos Selezione
			Restyling
			Comandos em preto

Comandos

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

Programas / Funções

Nº funções do forno	10
---------------------	----

Funções de forno

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

Outras funções

 Descongelo por tempo	 Fermentar	 Sabbath
---	---	---

Programa de limpeza

 Pirólise

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
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	1
Tipo de iluminação	Iluminação de 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 grill	1800 W

Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	4
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

Potência da resistência circular 2000 W

Interrupção das resistências na abertura da porta Sim

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 360x460x425 mm

Controlo da temperatura Controlo eletrónico da temperatura

Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética A+

Volume útil 70 l

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.09 kWh

Energy consumption in conventional mode 3.92 MJ

Energy consumption in forced air convection 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

Grelha para inserir no tabuleiro 1

Ligação elétrica

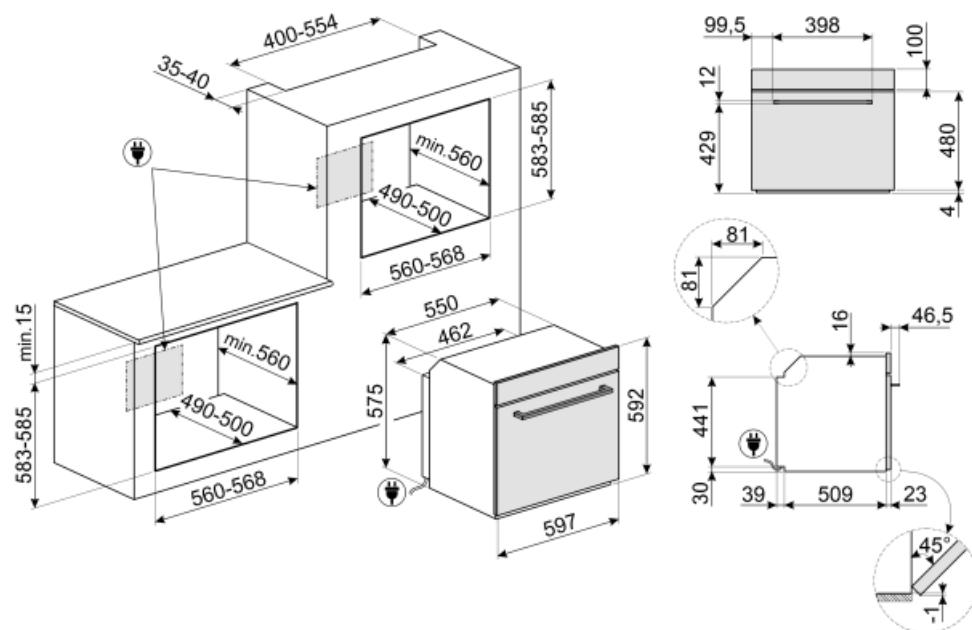
Tensão (Volts) 220-240 V

Corrente (Amperes) 13 A

Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



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.

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.
	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.		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 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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
	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.

	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.
	Pirólítico: os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.		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.		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.		Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.