SF6301TVX



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
Código EAN	8017709282141

Design

Design	Classica
Cor	Aço inox
Acabamentos	Antidedadas
Série	Plano
Material	Aço inox
Tipo de aço inox	Aço inox escovado
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Tipo de serigrafia	Símbolos
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Puxador	Puxador série Classica
Cor do puxador	Filtro em aço inox
Logótipo	Logótipo embutido
Comandos	Comandos Série Classica
Cor dos comandos	Comandos inox

Comandos

Display	CompactScreen
Tecnologia Display	Display LCD
Comandos	Comandos
N° de comandos	2

Programas / Funções

N° funções do forno	10

Funções de forno

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

Outras funções

- Descongelar por tempo
- Fermentar
- Sabbath

Programa de limpeza

- VaporClean

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Outras opções**	Manter quente
Temporizador	Sim	**Pré aquecimento rápido**	Sim

Especificações técnicas

Temperatura mínima	30 °C	**Interrupção das resistências na abertura da porta**	Sim
Temperatura máxima	280 °C	**Abertura da porta**	Aba para baixo
N° de níveis para tabuleiros	5	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
N° de ventiladores	1	**Porta desmontável**	Sim
N° de lâmpadas	1	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**Vidro interno removível**	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	**N° de vidros da porta**	3
Potência das lâmpadas	40 W	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1800 W	**Controlo da temperatura**	Controlo eletrónico da temperatura
Potência da resistência circular	2000 W	**Material da cavidade**	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética

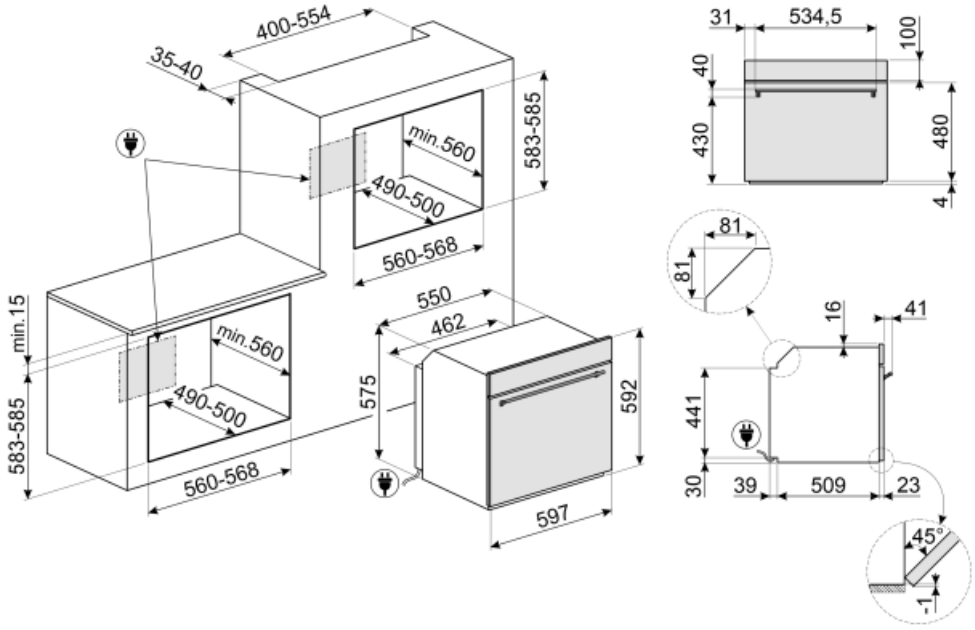
Classe energética	A+	**Energy consumption in forced air convection**	2.45 MJ
Volume útil	70 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0.68 KWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.13 KWh	**N° de fornos**	1
Energy consumption in conventional mode	4.07 MJ	**Índice de eficiência energética**	81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 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.



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)



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



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.



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.



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



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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 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.

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.

Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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

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.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.