

## F67-7



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Código EAN	8017709109516



## Design

Design	Série Piano Design	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com painel
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Piano Design
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de aço inox	Aço inox polido	Comandos	Comandos Série Evoluzione
Tipo de vidro	Clear1	Cor dos comandos	Inox

## Comandos

Comandos	Comandos	Nº de comandos	2
----------	----------	----------------	---

## Programas / Funções

Nº funções	7
Programas automáticos	No
Receitas pessoais	No
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Grill curto	 Grill	 Grill ventilado
 Base com ventilador		

## Opções



Opções de programação do tempo de cocção

Temporizador Sim

Pré aquecimento rápido Sim

## Especificações técnicas



Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 250 °C

Nº de níveis para tabuleiros 4

Nº de ventiladores 1

Nº de lâmpadas 2

Tipo de iluminação Halogénio

Potência das lâmpadas 20 W

Iluminação na abertura da porta Sim

Potência da resistência inferior 1200 W

Potência da resistência superior 1100 W

Potência da resistência grill 1800 W

Potência do grill largo 2900 W

Potência da resistência circular 2700 W

Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada

Nº de vidros da porta 3

Sistema de arrefecimento Tangencial

Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento simples

Redução da velocidade do sistema de arrefecimento Sim

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 316x460x412 mm

Controlo da temperatura Eletrónico

Material da cavidade Aço inox

## Performance / Etiqueta energética



Classe energética A

Volume útil 55 l

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 0.83 kWh

Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 2.99 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 5.00 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 1.39 kWh

Nº de fornos 1

Índice de eficiência energética 106,4 %

## Acessórios incluídos

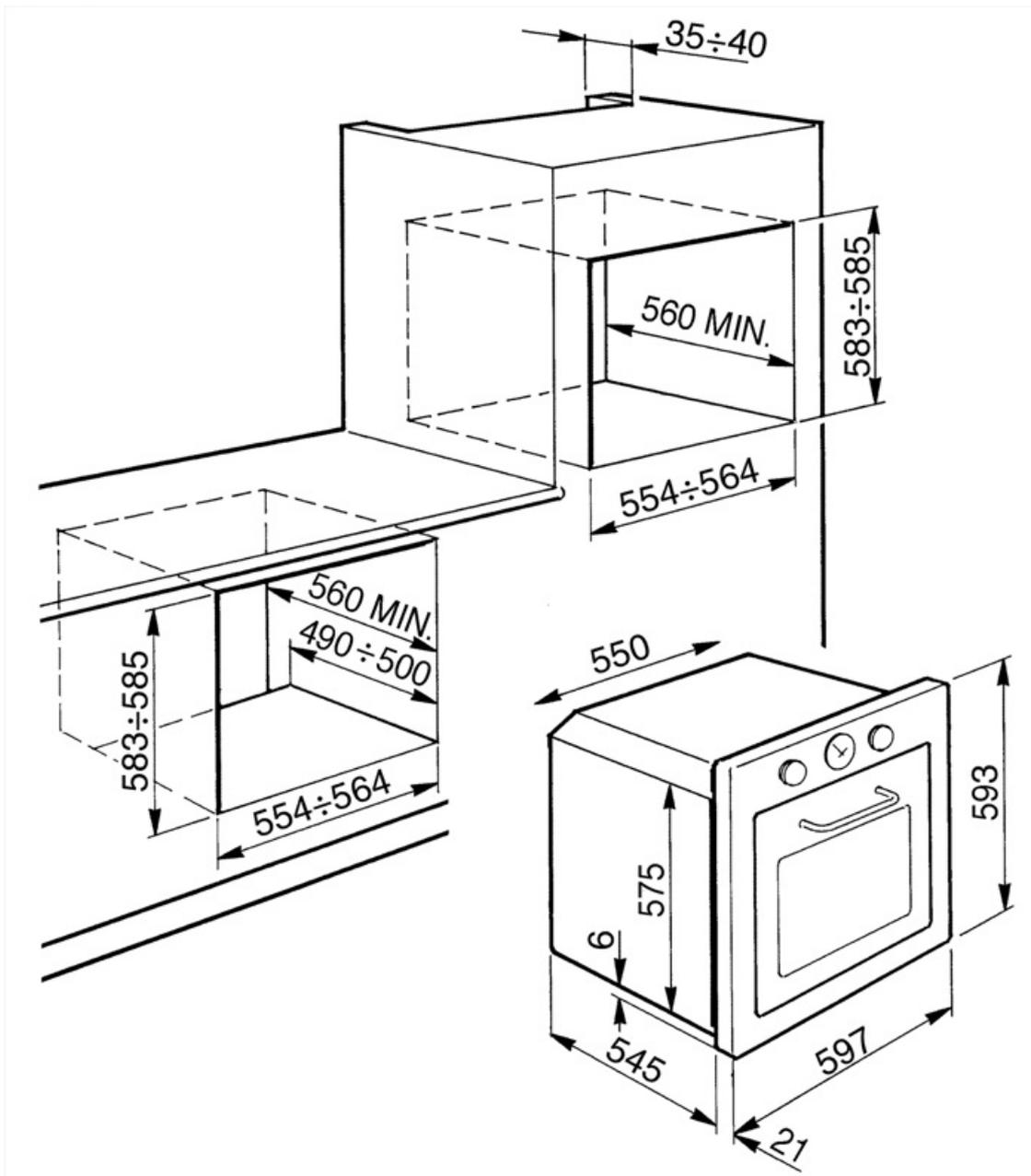
Grelha com travão 1

Tabuleiro de vidro 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



## Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Descongelação: ao selecionar esta função, o forno ativa a ventilação, sem ligar o aquecimento. Assim, os alimentos irão descongelar à temperatura ambiente, mas mais rapidamente.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  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.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  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.
-  Tabuleiro protetor do teto removível: um tabuleiro entre o topo da cavidade e as resistências superiores permite manter o teto limpo, facilitando a limpeza. Uma aba na frente a tapar as resistências, evita o risco de queimaduras.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.