

# SF6300TVX



<b>Dimensões</b>	60 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709293680



## Design

<b>Design</b>	Classica	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Acabamentos</b>	Antidedadas	<b>Puxador</b>	Classica
<b>Série</b>	Plano	<b>Cor do puxador</b>	Puxador inox
<b>Material</b>	Aço inox	<b>Logótipo</b>	Logótipo embutido
<b>Tipo de vidro</b>	Preto Eclipse	<b>Comandos</b>	Classica
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto		

## Comandos

<b>DIGI screen</b>			
<b>Display</b>	DigiScreen	<b>Comandos</b>	Manípulos e botões touch
<b>Tecnologia Display</b>	Display com LEDs	<b>Nº de comandos</b>	2

## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	8
<b>Programas automáticos</b>	No
<b>Receitas pessoais</b>	No

## Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill



Grill ventilado



Base

## Outras funções



Descongelar por tempo

## Programa de limpeza



VaporClean

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim

**Temporizador** Sim

**Pré aquecimento rápido** Sim

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	72 l	<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
<b>Temperatura mínima</b>	60 °C	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Illuminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Círculo de arrefecimento</b>	Círculo de arrefecimento simples
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>	Sim
<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360x460x425 mm
<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W		
<b>Potência do grill largo</b>	2700 W		

---

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** 1,15 kWh  
**Consumo de energia por ciclo na convecção natural:** 4,14 MJ

**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** 2,88 MJ  
**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** 0,80 kWh  
**Nº de fornos** 1  
**Índice de eficiência energética** 95,2 %

## Acessórios incluídos

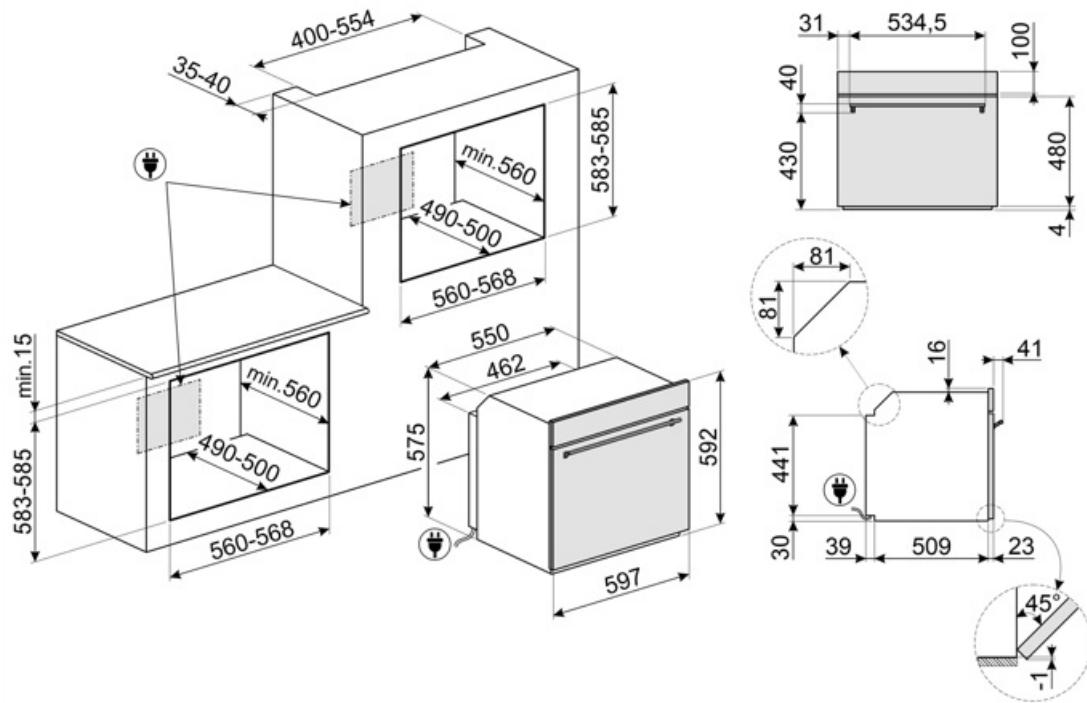
---

**Grelha com travão** 1 **Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade** 1

## Ligação elétrica

---

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Potência elétrica nominal</b>	3000 W
<b>Ficha elétrica</b>	Não	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm



## Acessórios Compatíveis

### 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.

### GTP



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

### 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

### 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.

### 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.

### GTT



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

## Symbols glossary

 A <sup>b</sup>	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 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.
 *	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.
 C	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.
 X	Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.	 Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
 C	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinar 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.
 C	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinar 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, cozinar 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.
 G	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 cozinar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
 T	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinar 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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.