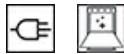


SF6300VX



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Fan assisted
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709281793



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
Glass Type	Eclipse	Control knobs	Classic
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Controls



Nome	DigiScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	6
Traditional cooking functions	



Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	250 °C	Door	Temperate door
No. of shelves	5	Removable door	Yes
N. of fans	1	Full glass inner door	Yes
No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3
User-replaceable light	Yes	Soft Close hinges	No
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Círculo de resfriamento	Círculo de resfriamento simples
Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electronic
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2,88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0,80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1,15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4,14 MJ	Energy efficiency index	95,2 %

Accessories Included

Rack with back and side stop	Catalytic Panels	No
-------------------------------------	-------------------------	----

Enamelled deep tray
(40mm)

1

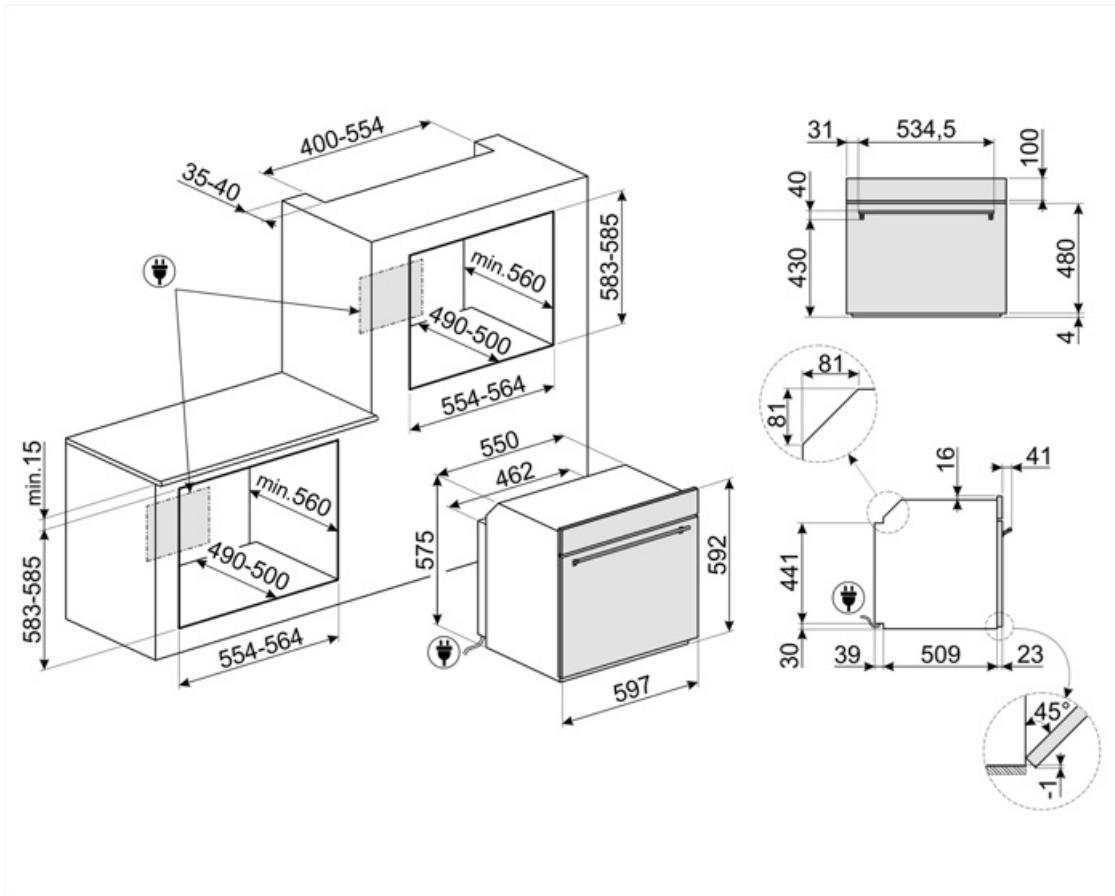
Other

No

Electrical Connection

Voltage 220-240 V
Plug No
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

GTP



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

PALPZ



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

STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

BN640



Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT



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



PR3845X

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

Symbols glossary

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Elétrico		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	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 cozinar 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.
	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.		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.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha: O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinar 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 cozinar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.		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.		Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



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.



...