

SF6300VX



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Ventilado
Código EAN	8017709281793



Design

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

Comandos









Display	DigiScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display com LEDs	Comandos	Comandos Série Classica
Comandos	Knobs & touch buttons		

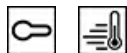
Programas / Funções

Nº funções do forno 6

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Eco
 Grill	 Grill ventilado	 Base com ventilador

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	50 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	250 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	5	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Nº de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Termostato de segurança	Sim
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	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1700 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Volume útil	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.80 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ		

Índice de eficiência energética 95.2 %

Acessórios incluídos

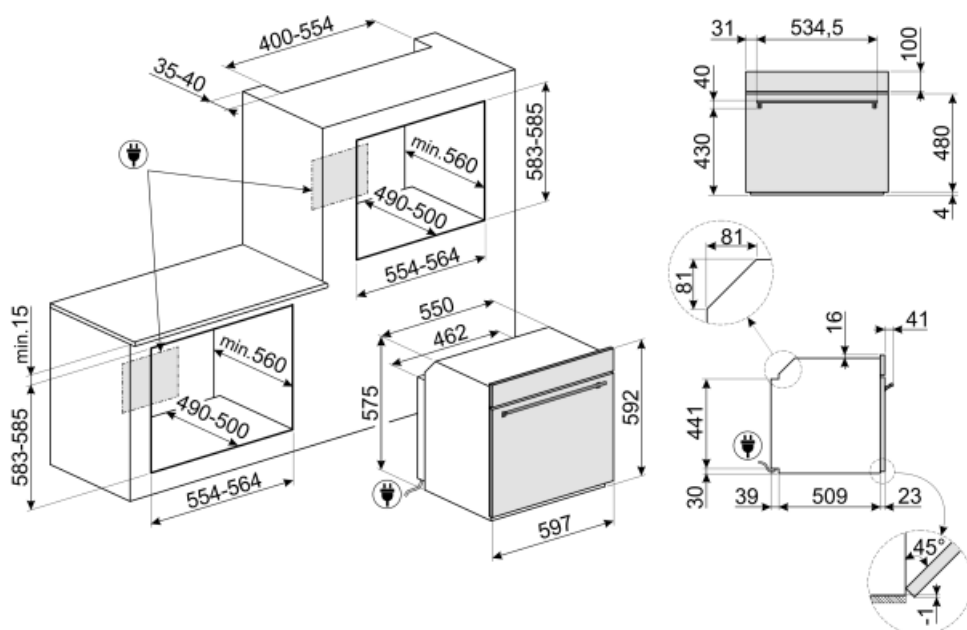
Grelha com travão traseiro e segurança lateral 1

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 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 115 cm



Not included accessories

GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



PR3845X

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



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido



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.



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.



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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.





















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.



Symbols glossary (TT)

 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>	 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>



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.