SF6301TN

Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709329297

Design

Design	Classica	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto mate	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Mate	**Puxador**	Classica
Série	Plano	**Cor do puxador**	Preto
Material	Aço inox	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Preto Eclipse	**Comandos**	Classica
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado	**Cor dos comandos**	Comandos em preto

Comandos

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

Programas / Funções

N° funções	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
Temporizador	Sim
Outras opções	Manter quente
Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas

Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
Nº de níveis para tabuleiros	5
Nº de ventiladores	1
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência grill	1800 W
Potência da resistência circular	2000 W
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	3
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Controlo da temperatura	Eletrónico
Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética

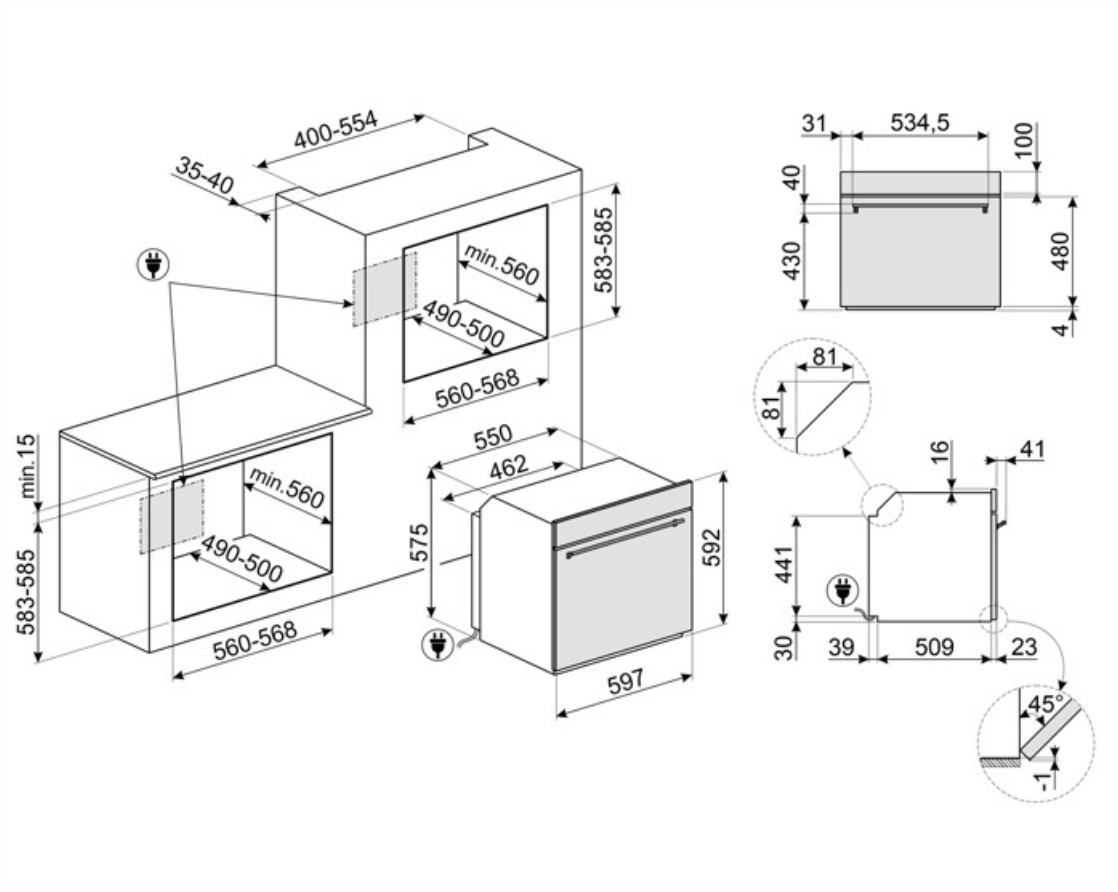
Classe energética	A+	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	2.45 MJ
Volume útil	70 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.13 kWh	**N° de fornos**	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4.07 MJ	**Índice de eficiência energética**	81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	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		



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

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

Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.

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.

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.

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.

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

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.