

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	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº 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	Outras opções	Manter quente
Temporizador	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	72 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura mínima	30 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	280 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Nº de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento simples
Illuminação na abertura da porta	Sim	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência inferior	1200 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
Potência da resistência grill	1800 W	Material da cavidade	Esmalte EverClean
Potência da resistência circular	2000 W		

Performance / Etiqueta energética



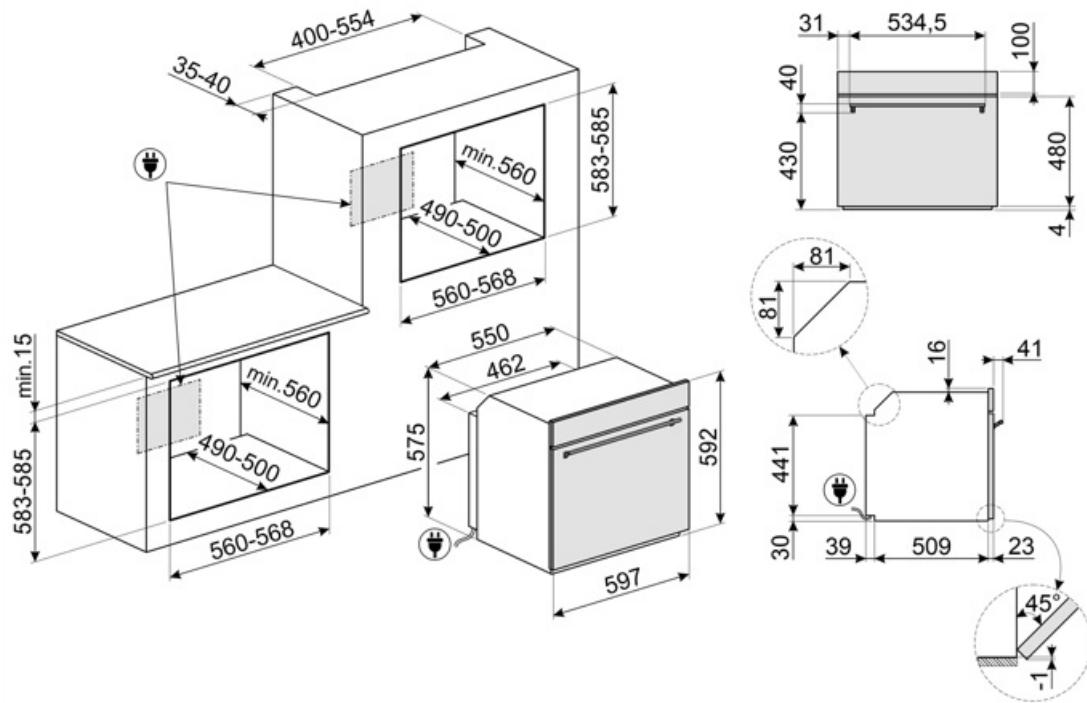
Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2.45 MJ
Volume útil	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.13 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.13 kWh	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4.07 MJ	Nº de fornos	1
		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	Potência elétrica nominal	3000 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	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.

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.

GTP



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



GTT

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

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



PR3845X

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

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.

Symbols glossary

 A+	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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.	 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.
 ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.	 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.
 G	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.	 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 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.		Manter quente
	Illuminação 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.		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.
	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.		Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
	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 Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.