

# 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



|   |                                |                        |               |
|---|--------------------------------|------------------------|---------------|
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Programador de início e de fim | <b>Outras opções</b>   | Manter quente |
| Temporizador                                    | Sim                            | Pré aquecimento rápido | Sim           |

## Especificações técnicas



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

## Performance / Etiqueta energética



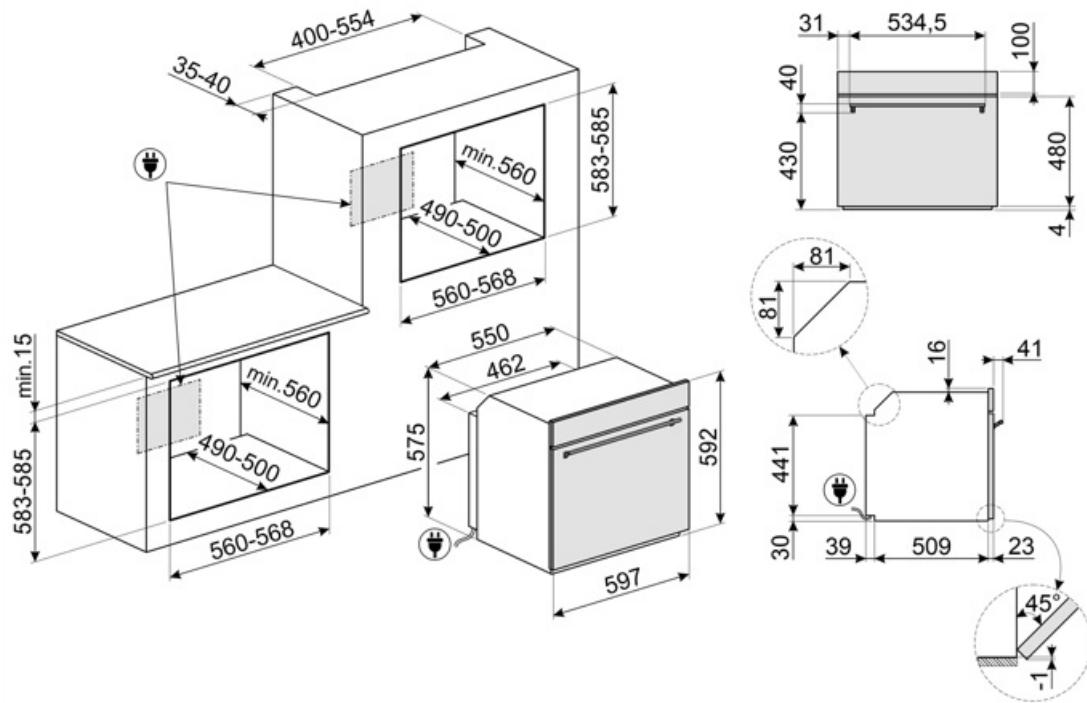
|  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética                                  | A+       | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2.45 MJ  |
| Volume útil  | 70 l     | Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.13 kWh |
| Consumo de energia 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.   |
| <br>*     | 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.  |
| <br>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.  |
| <br>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.   |
| <br>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 cozinhar 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.   |
| <br>S   | 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. |
| <br>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.  |
| <br>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 final, 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.  |