

# SF6301TN




|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| <b>Dimensões</b>                 | 60 cm          |
| <b>Família</b>                   | Forno          |
| <b>Tipo de energia</b>           | Elétrico       |
| <b>Fonte de energia do forno</b> | Elétrico       |
| <b>Tipo de cocção</b>            | Termoventilado |
| <b>Sistema de limpeza</b>        | VaporClean     |
| <b>Código EAN</b>                | 8017709329297  |



## Design

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











## Comandos

|  |               |                       |          |
|--|---------------|-----------------------|----------|
|  |               |                       |          |
| <b>Display</b>   | CompactScreen | <b>Comandos</b>       | Comandos |
| <b>Tecnologia Display</b>  | Display LCD   | <b>Nº de comandos</b> | 2        |

## Programas / Funções

|                   |    |
|-------------------|----|
| <b>Nº funções</b> | 10 |
|-------------------|----|

## Funções de forno

|  |   |  |
|--|---|--|
|  Estático        |  Ventilado |  Termoventilado           |
|  Turbo           |  Eco       |  Grill                    |
|  Grill ventilado |  Base      |  Base com termoventilador |
|  Pizza           |   |  |

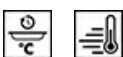
## Outras funções

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Descongelação 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>                       | 70 l      | <b>Potência da resistência circular</b>                  | 2000 W                            |
| <b>Cavity</b>                               | Sares     | <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>Circuito de arrefecimento</b>                         | Circuito de arrefecimento simples |
| <b>Iluminação 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    |  |                                   |

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 | Nº 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 | 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.

### GTP



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

### PALPZ



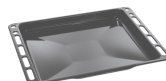
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

### 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

|  |  |
|--|--|
|  <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>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>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</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>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>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</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>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.</p>  |
|  <p>Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>   |

-  **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.
-  **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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **Display Compact Screen:** mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.