

SF6301TVX





Dimensões
Família
Tipo de energia
Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Sistema de limpeza Código EAN 60 cm Forno Elétrico Elétrico

Termoventilado VaporClean 8017709282141



Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

Série Plano

Material Aço inox

Tipo de aço inox Escovado

Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Símbolos

Porta com dois perfis horizontais Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



DisplayCompactScreenTecnologia DisplayDisplay LCD

Comandos N° de comandos Comandos 2

Programas / Funções

N° funções

10



Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Turbo Grill Eco Grill ventilado Base Base com termoventilador Pizza Outras funções Sabbath Fermentar Descongelar por tempo Programa de limpeza VaporClean Opções Opções de programação Programador de início e de Outras opções Manter quente do tempo de cocção fim Pré aquecimento rápido Sim **Temporizador** Sim

| Especificações técnicas | | | |
|---|-----------|--|---------------------------|
| .5 | | | |
| Temperatura mínima | 30 °C | Interrupção das | Sim |
| Temperatura máxima | 280 °C | resistências na abertura | |
| N° de níveis para | 5 | da porta | |
| tabuleiros | | Abertura da porta | Aba para baixo |
| N° de ventiladores | 1 | Tecnologia de | Porta de temperatura |
| N° de lâmpadas | 1 | temperatura da porta | controlada |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Porta desmontável | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Vidro interno removível | Sim |
| lluminação na abertura | Sim | N° de vidros da porta | 3 |
| da porta | 3 | Sistema de | Tangencial |
| Potência da resistência | 1200 W | arrefecimento | |
| inferior | 1200 | Circuito de | Circuito de arrefecimento |
| | | arrefecimento | simples |
| Potência da resistência | 1800 W | D: | 260-460-425 |
| grill | | Dimensões úteis do interior da cavidade | 360x460x425 mm |
| Potência da resistência circular | 2000 W | (AxLxP) | |
| | | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| | | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| | | | |

03/12/2025 **SMEG SPA**



Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+ Volume útil 70 I Consumo de energia por 1,13 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,07 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão

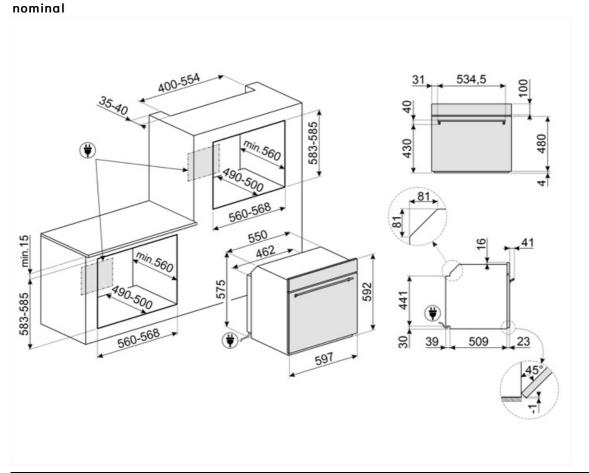
Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V Corrente (Amperes) 13 A Potência elétrica 3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação

50/60 Hz 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.





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



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

PALPZ



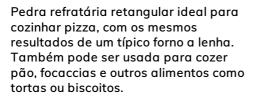
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X



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

STONE2







Symbols glossary



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.



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.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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 + 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: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.



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



lluminação 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.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto 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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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