

SF6302GVK



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Gas
Heat source	GAS
Tipo de cozimento	Fan assisted
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709226718



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	3
-----------------	-------	-----------------	---

Programs / Functions

No. of cooking functions	4
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No
Traditional cooking functions	

Large grill	Fan grill (large)	Base
Fan assisted bottom		

Options

Time-setting options	No delay options	Other options	No
Minute minder	Yes	Cozinha inteligente	No
Controls Lock / Child Safety	No	Showroom demo option	No

Technical Features



Minimum Temperature	150 °C	Door	Temperate door
Maximum temperature	265 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	4	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	Total no. of door glasses	3
Light type	Halogen	Soft Close hinges	No
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Grill element - power	1800 W	Gas safety valve	Yes
Heating suspended when door is opened	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x444x425 mm
Gas grill	No	Temperature control	No
Door opening type	Standard opening	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	7.00 MJ
Net volume of the cavity	60 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.94 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.78 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	6.40 MJ	Energy efficiency index	103.7 %

Accessories Included



Rack with back and side stop	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Enamelled tray (20mm)	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	Other	No
Insert gird	1		

Electrical Connection

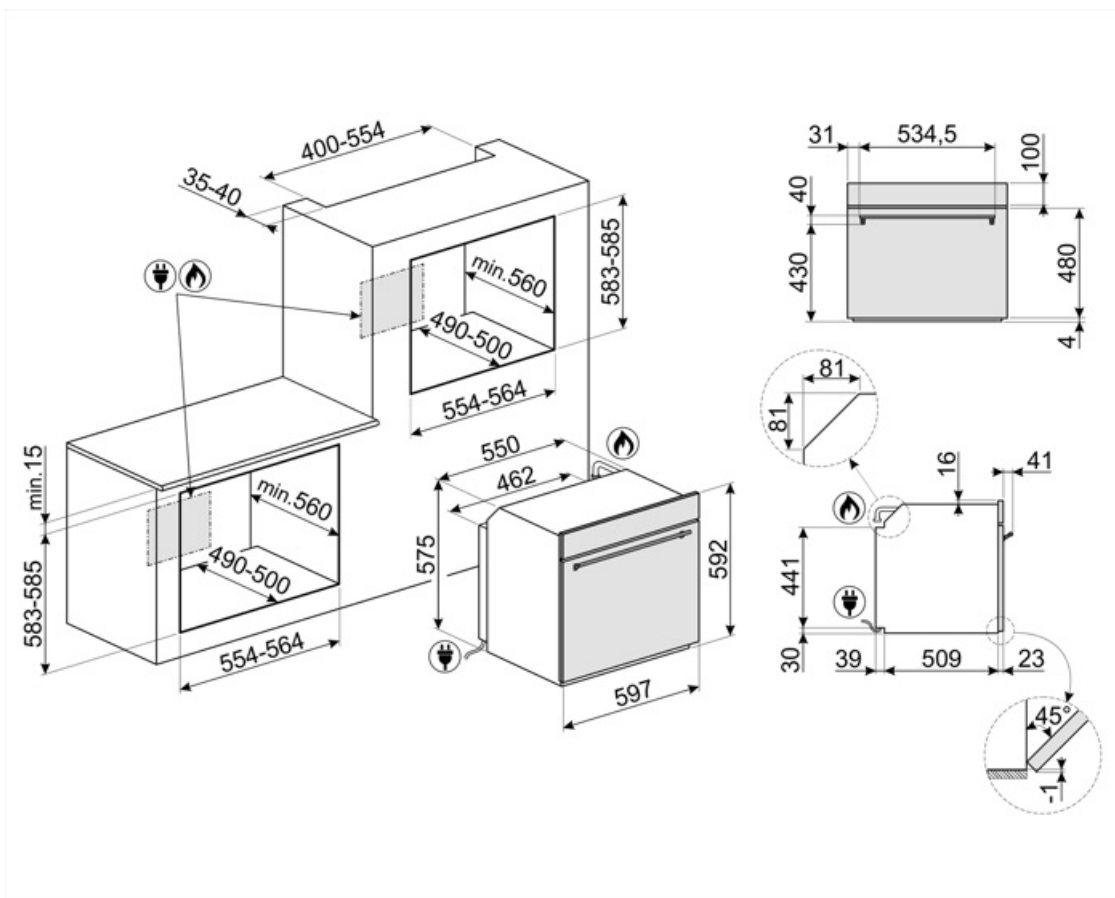
Voltage	127 V	Frequency (Hz)	60 Hz
---------	-------	----------------	-------

Nominal power

1800 W

Comprimento do cabo
de alimentação

115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ


















Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  70 lt A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Os fornos a gás oferecem controle de calor instantâneo, tempos de cozimento reduzidos e a capacidade de assar a temperaturas muito mais baixas do que os fornos elétricos.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  60 lt A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.