

# SF6381X



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Ventilado
Código EAN	8017709195762



## Design







Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antideadadas	Puxador	Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de aço inox	Escovado	Comandos	Classica
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Cor dos comandos	Inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

## Comandos

Comandos	Comandos	Nº de comandos	3
----------	----------	----------------	---

## Programas / Funções

Nº funções	6
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Eco
 Grill	 Grill ventilado	 Base com ventilador

## Opções

Temporizador	Sim
--------------	-----

Opções de programação Programador de fim do tempo de cocção

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	60 l	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento simples
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360x460x425 mm
<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W	<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética



<b>Classe energética</b>	A	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	2,88 MJ
<b>Volume útil</b>	70 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0,80 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	1,15 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	4,14 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	95,2 %

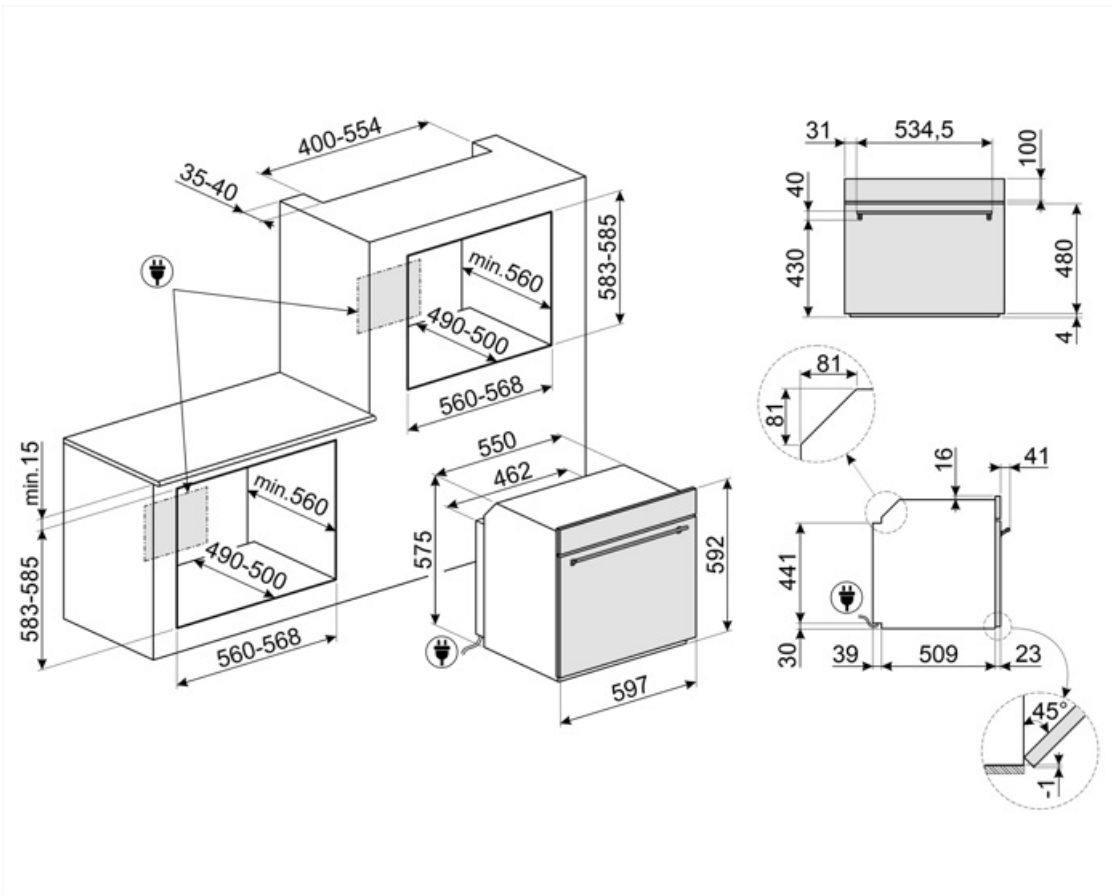
## Acessórios incluídos

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade</b>	1
--------------------------	---	--	---

## Ligação elétrica

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Potência elétrica nominal</b>	3000 W
<b>Ficha elétrica</b>	Não	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	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



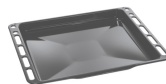
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

### 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>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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</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>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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>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.</p>	 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>
 <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>	 <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>