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	Antidedadas		
Série	Plano	**Puxador**	Classica
Material	Aço inox	**Cor do puxador**	Filtro em aço inox
Tipo de aço inox	Escovado	**Logótipo**	Logótipo embutido
Tipo de vidro	Preto Eclipse	**Comandos**	Classica
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	**Cor dos comandos**	Inox

Comandos

Comandos	Comandos	**N° de comandos**	3

Programas / Funções

N° funções 6

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base com ventilador

Opções

Temporizador	Sim

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de fim

Especificações técnicas

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

Performance / Etiqueta energética

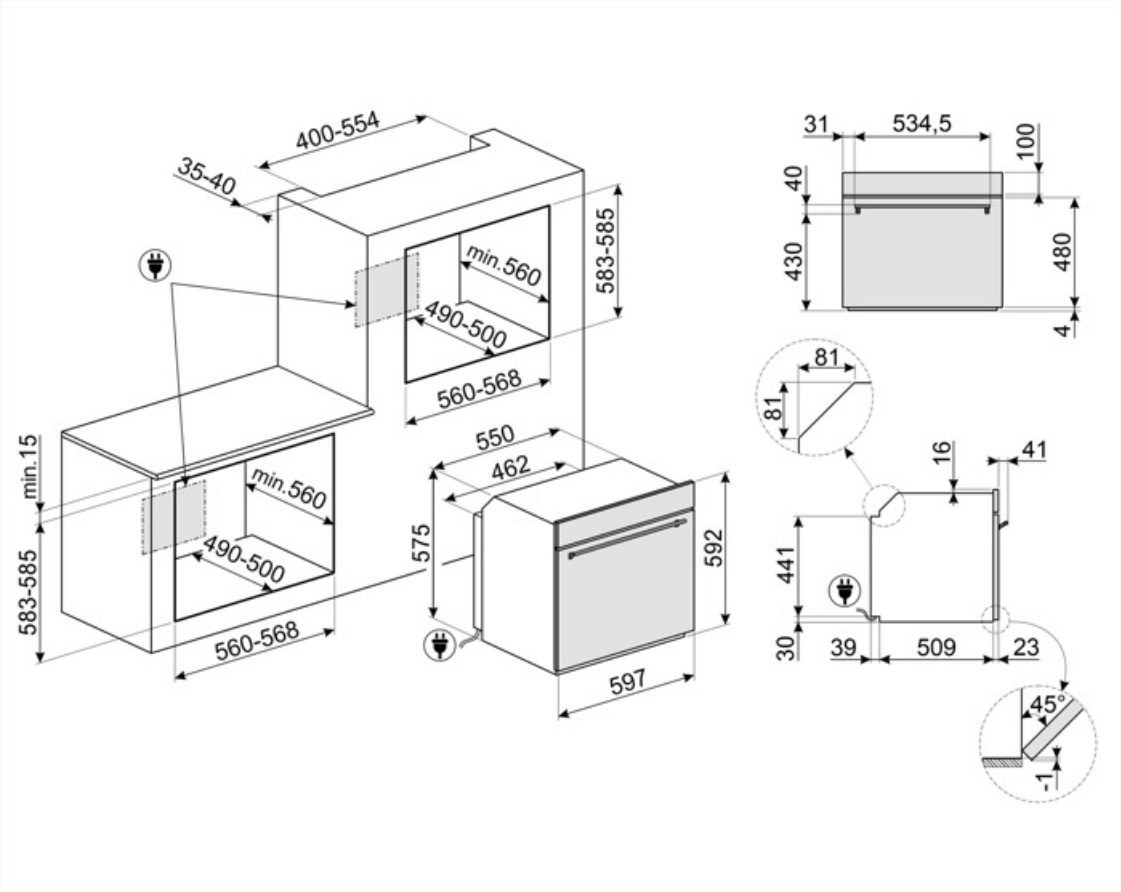
Classe energética	A
Volume útil	70 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,15 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4,14 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,88 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0,80 kWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	95,2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V
Corrente (Amperes)	13 A
Potência elétrica nominal	3000 W
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

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

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.

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.

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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.

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.

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.

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.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.