

# SF6388X



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709206697



## 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	8
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	

## Other functions

 Defrost
--

## Cleaning functions

 Vapor Clean
--

## Options

<b>Time-setting options</b>	Automatic end cooking	<b>Other options</b>	No
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Cozinha inteligente</b>	No
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	No	<b>Showroom demo option</b>	No

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	50 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Door</b>	Fresh Touch
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable door</b>	Yes
<b>N. of fans</b>	1	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	2	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Large grill - Power</b>	2700 W	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W		

## Performance / Energy Label



**Energy efficiency class** A  
**Net volume of the cavity** 70 l  
**Energy consumption per cycle in conventional mode** 1.15 kWh  
**Consumo de energia em modo convencional** 4.14 MJ

**Consumo de energia na convecção de ar forçado** 2.88 MJ  
**Energy consumption per cycle in fan-forced convection** 0.80 kWh  
**Number of cavities** 1  
**Energy efficiency index** 95,2 %

## Accessories Included

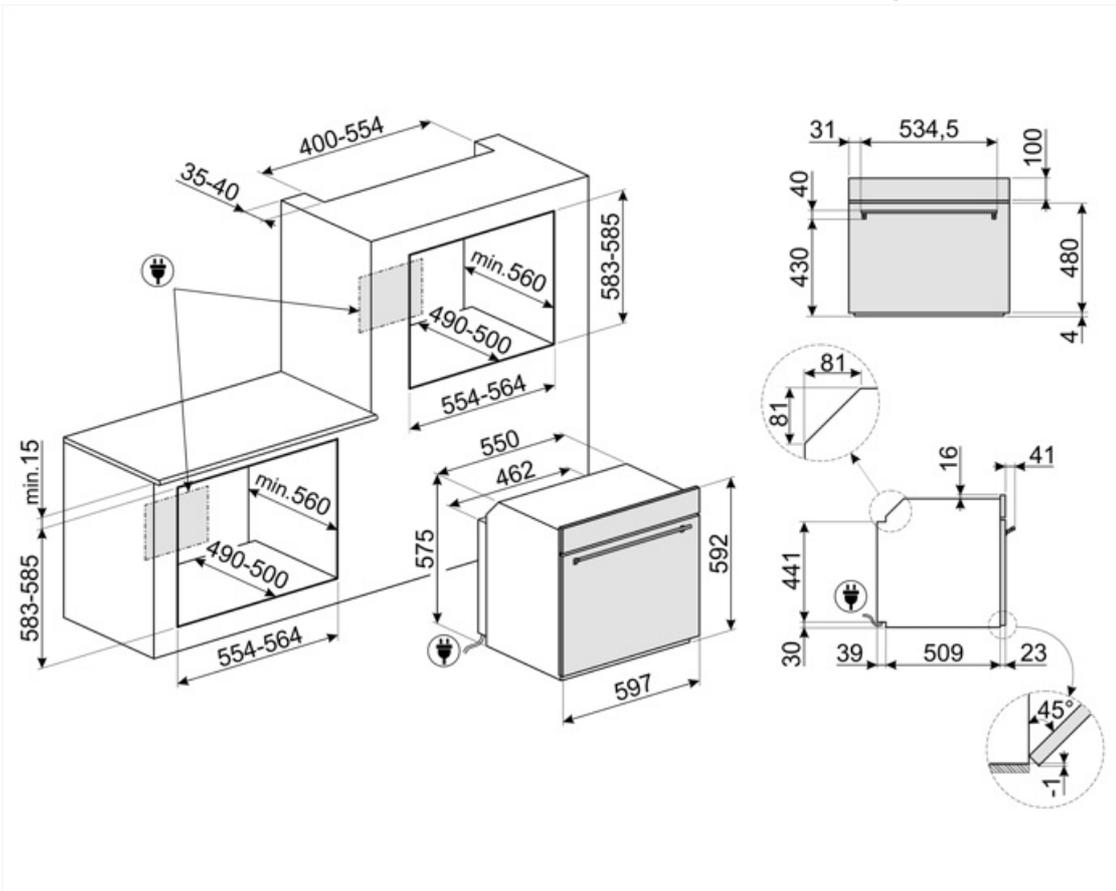
**Rack with back stop** 1  
**Enamelled deep tray (40mm)** 1  
**Insert grid** 1

**Catalytic Panels** No  
**Other** No

## Electrical Connection

**Plug** No  
**Voltage** 220-240 V  
**Current** 13 A

**Nominal power** 3000 W  
**Frequency (Hz)** 50/60 Hz  
**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
-  Com o interruptor neste símbolo, nenhum aquecimento é possível mesmo se o termostato estiver ligado.
-  Elétrico
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  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.

-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.
-  Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.