

SFP6301TVN




| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Sistema de limpeza | Pirolítica |
| Código EAN | 8017709310233 |



Design

| | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Design | Classica | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Cor | Preto mate | Estética da porta | Porta com dois perfis horizontais |
| Acabamentos | Mate | Puxador | Classica |
| Série | Plano | Cor do puxador | All black special edition |
| Material | Esmaltado | Logótipo | Logótipo serigrafado |
| Tipo de vidro | Preto Eclipse | Comandos | Classica |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em prateado | Cor dos comandos | Preto mate |











Comandos

| | | | |
|--|---------------|----------------|----------|
|  | | | |
| Display | CompactScreen | Comandos | Comandos |
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2 |

Programas / Funções

| | |
|------------|----|
| Nº funções | 10 |
|------------|----|


Funções de forno

| | | |
|--|---|--|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Turbo |  Eco |  Grill |
|  Grill ventilado |  Base |  Base com termoventilador |
|  Pizza | | |

Outras funções

| | | |
|--|---|---|
|  Descongelação por tempo |  Fermentar |  Sabbath |
|--|---|---|

Programa de limpeza

| |
|---|
|  Pirólise |
|---|

Opções



| | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Outras opções | Manter quente |
| Temporizador | Sim | Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim | Pré aquecimento rápido | Sim |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|-----------|--|---------------------------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Temperatura máxima | 280 °C | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Porta desmontável | Sim |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Nº de lâmpadas | 1 | Vidro interno removível | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Nº de vidros da porta | 4 |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Bloqueio da porta na pirólise | Sim |
| Potência da resistência grill | 1800 W | | |
| Potência da resistência circular | 2000 W | | |

| | | | |
|---|-----|---|-------------------|
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 360x444x425 mm |
| | | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| | | Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2.45 MJ |
| Volume útil | 70 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.09 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 3.92 MJ | Índice de eficiência energética | 81 % |

Acessórios incluídos

| | | | |
|--|---|----------------------------------|---|
| Grelha com travão traseiro e segurança lateral | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

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



Not included accessories



PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



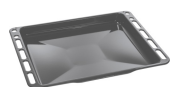
PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



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



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.



GTP

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



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.

















GTT

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE. |  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças. |
|  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. |  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. |  Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis. |
|  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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos. |

- | | |
|--|---|
|  <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p> |  <p>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.</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>Manter quente</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>Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p> |  <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.</p> |