

SFP6301TVX




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	8017709282189



Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antidedadas	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

			
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
Temporizador	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim

Outras opções	Manter quente
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	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



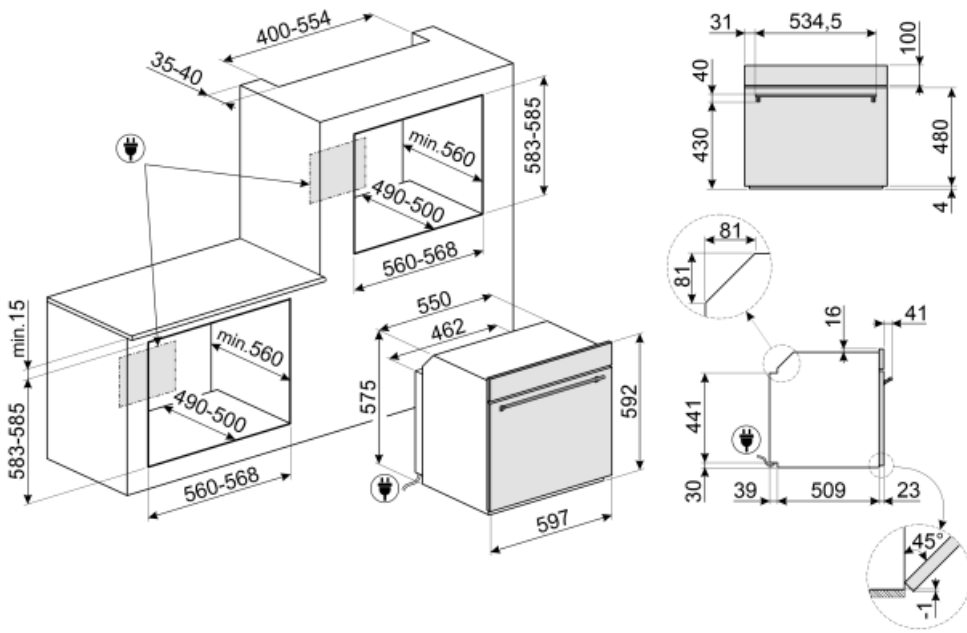
Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2.45 MJ
Volume útil	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.09 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3.92 MJ	Índice de eficiência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

GTP

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



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.



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



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.

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