

# SFP6301TVX




<b>Dimensões</b>	60 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpeza</b>	Programa de limpeza pirolítica
<b>Código EAN</b>	8017709282189



## Design

<b>Design</b>	Classica	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamento</b>	Aço inox	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Acabamentos</b>	Antideadadas	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Puxador série Classica
<b>Material</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Filtro em aço inox
<b>Tipo de aço inox</b>	Aço inox escovado	<b>Logótipo</b>	Logótipo embutido
<b>Tipo de vidro</b>	Vidro preto Eclipse		











## Comandos

			
<b>Display</b>	CompactScreen	<b>N° de comandos</b>	2
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Comandos</b>	Comandos	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos inox

## Programas / Funções

<b>N° funções do forno</b>	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



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta com tecnologia porta fria
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<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>	4
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>	Sim
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W	<b>Bloqueio da porta na pirólise</b>	Sim
<b>Potência da resistência grill</b>	1800 W		

<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360x444x425 mm
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletrónico da temperatura
		<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean

## Prestações / Etiqueta energética



<b>Classe energética</b>	A+	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2.45 MJ
<b>Volume útil</b>	70 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0.68 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	1.09 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3.92 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	81 %

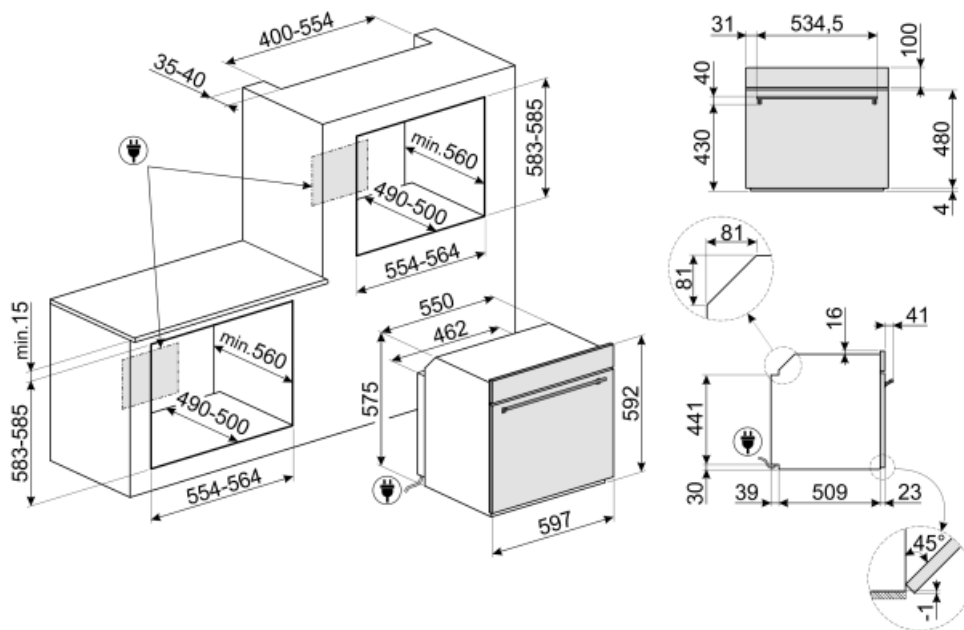
## Acessórios incluídos



<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1	<b>Grelha com travão traseiro e segurança lateral</b>	1
<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1	<b>Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade</b>	1

## Ligação elétrica

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm
<b>Potência elétrica nominal</b>	3000 W		



## Not included accessories

### GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



### PR3845X

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



### PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



### GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido



### 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.



### 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.



### 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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



































### 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.



## Symbols glossary (TT)

	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.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.		Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.
	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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 quantidades, 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.