

SFP6301TVX





Dimensões Família Tipo de energia Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Sistema de limpeza

Código EAN

60 cm Forno Elétrico Elétrico

Termoventilado

Pirolítica

8017709282189



Design

Design Cor

Acabamentos

Série Material Tipo de aço inox

Tipo de vidro Cor da serigrafia Classica

Aço inox Antidedadas

Plano Aço inox Escovado Preto Eclipse

Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador

Cor do puxador Logótipo

Comandos

Cor dos comandos

Símbolos

Porta com dois perfis

horizontais

Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



Display

Tecnologia Display

CompactScreen Display LCD

Comandos N° de comandos Comandos

2

Programas / Funções

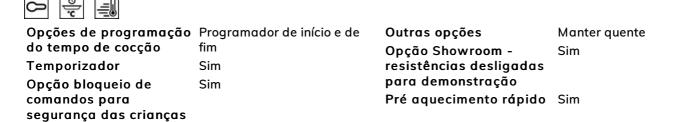
N° funções

10



Funções de forno Ventilado Termoventilado Estático Grill Turbo Eco Grill ventilado Base com termoventilador Base Pizza Outras funções Sabbath Fermentar Descongelar por tempo Programa de limpeza Pirólise

Opções



Especificações técnicas

.5			
Temperatura mínima	30 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	280 °C	Tecnologia de	Porta fria
N° de níveis para	5	temperatura da porta	
tabuleiros		Porta desmontável	Sim
N° de ventiladores	1	Porta interna	Sim
N° de lâmpadas	1	totalmente em vidro	
Tipo de iluminação	Halogénio	Vidro interno removível	Sim
Lâmpada substituível	Sim	N° de vidros da porta	4
pelo utilizador		Sistema de	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	arrefecimento	
lluminação na abertura	Sim	Circuito de	Circuito de arrefecimento
da porta		arrefecimento	duplo
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1800 W	Bloqueio da porta na	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	pirólise	



Interrupção das Sim resistências na abertura da porta

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

360x444x425 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+ Volume útil 70 I

Consumo de energia por 1,09 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3,92 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos 1

Índice de eficiência

energética

Acessórios incluídos

Grelha com travão traseiro e segurança

lateral

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Frequência (Hz)

Ligação elétrica

Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V 13 A

3000 W

1

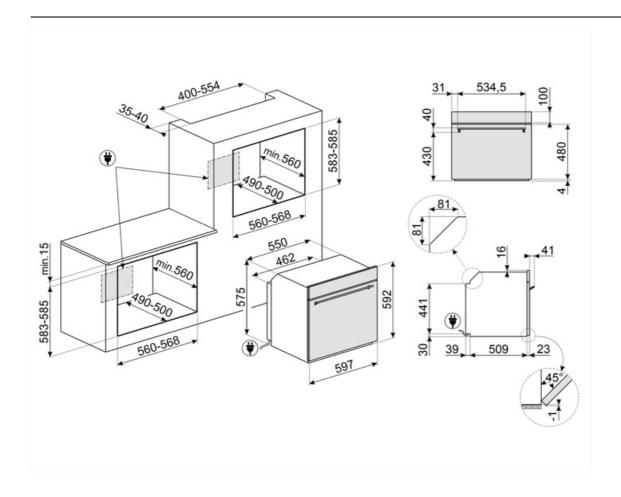
de alimentação

50/60 Hz

81 %

Comprimento do cabo 150 cm







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.



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.





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



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

PALPZ



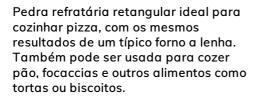
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X



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

STONE2







Symbols glossary



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



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



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.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.

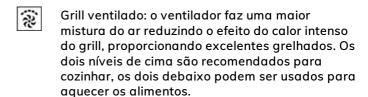


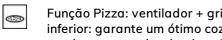
Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



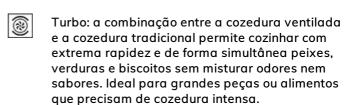


Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



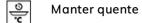


Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



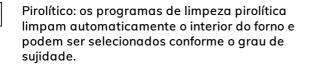
O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



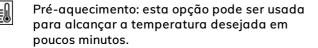


b,

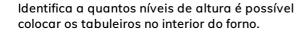
lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



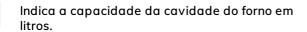
Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em 79 It litros.