

SFP6303SPX




Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia a vapor	Smart Steam
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709276072



Design

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











Comandos

			
Display	VivoScreen	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Tecnologia Display	Display TFT	Nº de comandos	2
Comandos	Advanced full touch & knobs	Comandos	Comandos Série Classica
Número de idiomas disponíveis	11	Cor dos comandos	Comandos inox






Programas / Funções

Nº funções do forno	10
Programas automáticos	53
Níveis de humificação	D
Receitas pessoais	64

Funções de forno

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

Funções assistidas a vapor

 Ventilado com vapor	 Termoventilado com vapor	 Ventilado e base com vapor
 Turbo com vapor	 Grill ventilado com vapor	


Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água	 Descarga de água	 Carga de água
 Descalcificar		

Outras funções

 Descongela por tempo	 Descongela por peso	 Fermentar
 Manter quente	 Aquecer pratos	 Sabbath

Programa de limpeza

 Pirólise

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Knobs mode	Sim
Temporizador	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador configurável	D	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade, Eco-logic	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Cocção com sonda térmica	Sim	Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim
Smart cooking	Sim		Sim

Especificações técnicas



Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura mínima	30 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Temperatura máxima	280 °C	Porta desmontável	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Vidro interno removível	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Nº de vidros da porta	4
Nº de ventiladores	1	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de lâmpadas	2	Termostato de segurança	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
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 superior	1000 W	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Potência da resistência grill	1700 W	Capacidade do depósito	160 ml
Potência do grill largo	2700 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência circular	2000 W		

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	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
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	3.92 MJ	Índice de eficiência energética	81 %

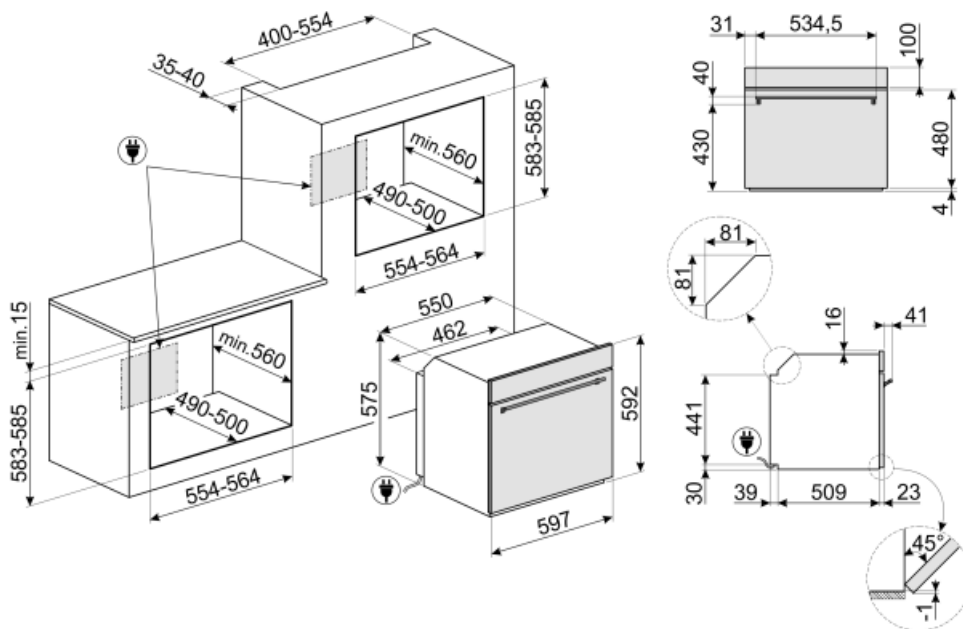
Acessórios incluídos



Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1	Grelha com travão traseiro e segurança lateral	2
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Guias telescópicas de extração parcial	1	Sonda térmica	Yes, single point

Ligação elétrica

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



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. Impede 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



PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



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.



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.



BVG

Tabuleiro em vidro e grelha em aço inox, 40mm de profundidade.



































GTT




















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



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.
-  Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  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.
-  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.
-  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 peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  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.
-  EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  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.
-  Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.
-  Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).
-  Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.
-  Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Manter quente

-  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.
-  Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  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 Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  Smart Steam: Com forno assistido a vapor pode escolher de três níveis de vapor e cinco funções assistidas a vapor. Algumas soluções: os alimentos ficam mais suculentos, permite uma melhor regeneração de pratos já confeccionados, e as massas têm uma cozedura de excelência. Permite praticar uma cozinha profissional.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  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.
-  Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.