

S06302TX





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoTecnologia GalileoTradicionalSistema de limpezaVaporCleanCódigo EAN8017709294663



Design

Design Classica
Cor Aço inox

Acabamentos Antidedadas
Série Plano
Material Aço inox
Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia 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 Puxador inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



DisplayEvoScreenComandosManípulos e botões touchTecnologia DisplayDisplay LCDNº de comandos2

Programas / Funções

N° funções 10



Funções de forno Termoventilado Ventilado Estático Grill Turbo Eco Grill ventilado Base com termoventilador Base Pizza Outras funções Descongelar por tempo Fermentar Na pedra Sabbath Barbecue Fritar Programa de limpeza VaporClean

Opções

0			
Opções de programação	Programador de início e de	Outras opções	Manter quente, lluminação
do tempo de cocção	fim		Eco, Luminosidade, Sons
Temporizador	Sim	Opção Showroom -	Sim
Opção bloqueio de comandos para	Sim	resistências desligadas para demonstração	
segurança das crianças		Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas

. <u>5</u>			
Temperatura mínima	25 °C	Tecnologia de	Porta fria
Temperatura máxima	280 °C	temperatura da porta	
N° de níveis para	5	Porta desmontável	Sim
tabuleiros		Porta interna	Sim
N° de ventiladores	1	totalmente em vidro	
N° de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	N° de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	silenciosamente	
		Abertura suave	Sim
lluminação na abertura da porta	Sim	Chaminé	Fixa
Potência da resistência inferior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	1750 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples



Potência da resistência

2000 W

Sim

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Aba para baixo

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

353x470x401 mm

Eletrónico

81 %

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética

A+

68 I





Classe energética

Volume útil

Consumo de energia por 1.15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4.14 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

Índice de eficiência

energética

Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 20 1

mm de profundidade

Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade

Grelha para inserir no

Guias telescópicas de

extração parcial

1 tabuleiro

1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica nominal

220-240 V

13 A 3000 W

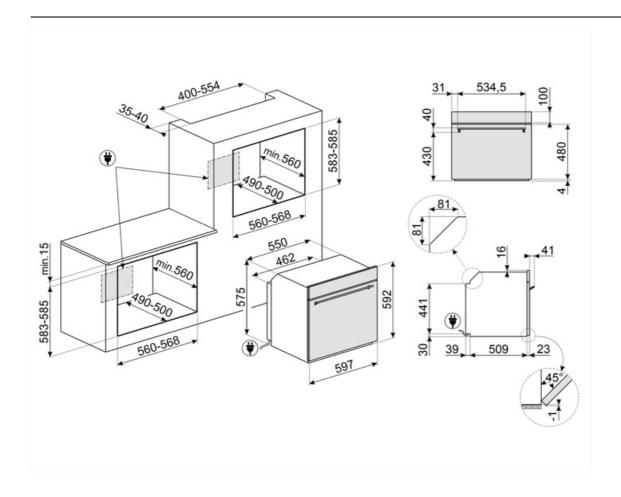
Comprimento do cabo

de alimentação

Frequência (Hz)

50/60 Hz 150 cm







Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm

GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GTT2

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

PR3845X

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



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

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.





Symbols glossary



Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



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.



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.



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.



EVO screen

Display Evo Screen: com 20 programas de

ECO	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 debaixo 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.
	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 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.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	္ခ်င	Manter quente
Ö.	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.
	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.	i	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
<u>.5</u>	ldentifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		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.	٥٢	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.
V	Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.	68 lt	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.

litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em





Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.

ı۲		
ш		
ı	_	_
	_	

Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.