

# SF6300TVX



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709293680



## Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antidedadas	Puxador	Puxador série Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse	Comandos	Comandos Série Classica
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

## Comandos

Display	DigiScreen	Comandos	Knobs & touch buttons
Tecnologia Display	Display com LEDs	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	

## Outras funções

 Descongela por tempo

## Programa de limpeza

 VaporClean

## Opções



Opções de programação do tempo de cocção    Programador de início e de fim    Pré aquecimento rápido    Sim  
 Temporizador    Sim

## Especificações técnicas



Temperatura mínima	50 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	250 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	5	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de ventiladores	1	Porta desmontável	Sim
Nº de lâmpadas	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Vidro interno removível	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Nº de vidros da porta	3
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1700 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Potência da resistência circular	2000 W		

## Prestações / Etiqueta energética



Classe energética    A    Energy consumption in forced air convection    2.88 MJ

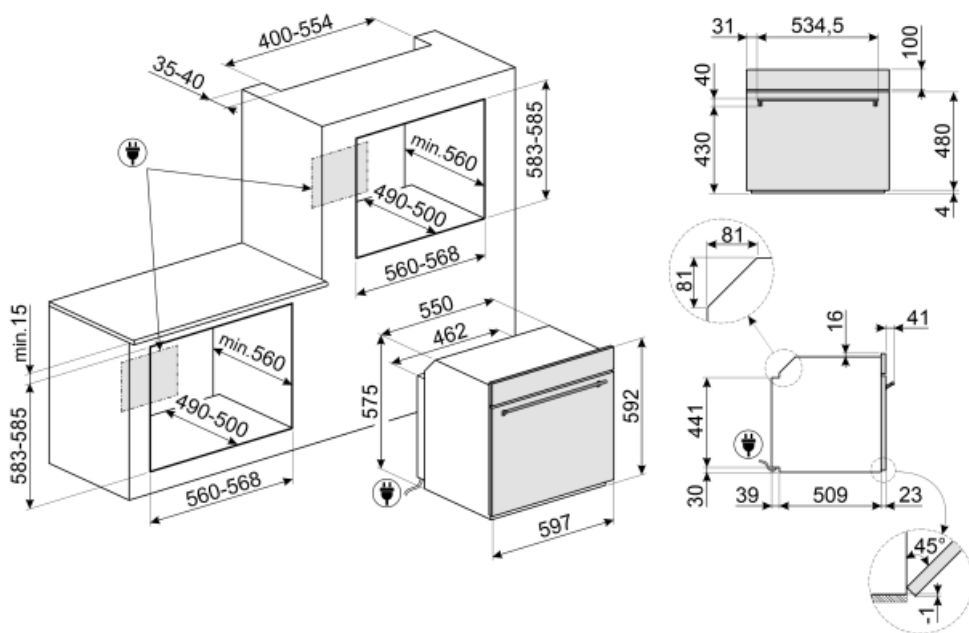
Volume útil	70 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.80 KWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 KWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Índice de eficiência energética	95,2 %

## Acessórios incluídos

Grelha com travão	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.



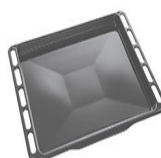
### PR3845X

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)



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.



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



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.



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 (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.










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.

- 
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  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 litros.