SF6100TVN1

Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709287368

Aesthetics

Aesthetic	Linea	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Black	**Door**	Full glass
Série	Plano	**Handle**	Linea
Material	Glass	**Handle Colour**	Chromed
Glass Type	Clear	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	**Control knobs**	Linea

Controls

Nome	DigiScreen	**Control setting**	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	**No. of controls**	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Base

Other functions

- Defrost by time

Cleaning functions

- Vapor Clean

Options

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	No
Other options	No
Cooking with probe thermometer	No
Multi-step cooking	No
Cozinha inteligente	No
Showroom demo option	No
Demo-tutorial mode	No
Touch guide	No
Chronology	No
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	No

Technical Features

Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	1
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	No
Cooling system	Tangential
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento simples
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim

Circular heating element - Power	2000 W
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A
Net volume of the cavity	70 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 KWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	95,2 %

Accessories Included

Rack with back stop	1
Enamelled deep tray (40mm)	1
Insert gird	1
Catalytic Panels	No
Other	No

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A
Nominal power	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	115 cm

Compatible Accessories

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm

PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Symbols glossary

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

Elétrico

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

...

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.