

# SF6100TVN1




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	8017709287368



## Design

Design	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamento	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Puxador série Linea
Material	Vidro	Cor do puxador	Puxador em cromado
Tipo de vidro	Clear1	Logótipo	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

## Comandos

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

## Programas / Funções

Nº funções do forno 8  
 Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	

## Outras funções

 Descongelo 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



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

## Prestações / Etiqueta energética



Classe energética    A

---

Volume útil	70 l	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	2.88 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.80 kWh
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	4.14 MJ	Nº de fornos	1
		Índice de eficiência energética	95.2 %

## Acessórios incluídos

---

Grelha com travão	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

## Ligação elétrica

---

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

## 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



### GTT

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



### 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.



### 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.



## Symbols glossary (TT)

<p><b>A</b> Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>  |  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>  |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>   |
|  <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p>   |  |