

SF6100TVS1



| | |
|--------------------|-------------------|
| 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 | 8017709287375 |



Aesthetics

| | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| Aesthetic | Linea | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Colour | Silver | Door | Full glass |
| Série | Plano | Handle | Linea |
| Material | Glass | Handle Colour | Chromed |
| Glass Type | Stopsol | Logotipo | Logotipo serigrafado |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em branco | 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 | Cozinha inteligente | No |
| Minute minder | Yes | Showroom demo option | No |
| Timer | 1 | Demo-tutorial mode | No |
| Controls Lock / Child Safety | No | Touch guide | No |
| Other options | No | Chronology | No |
| Cooking with probe thermometer | No | Rapid pre-heating | Yes |
| Multi-step cooking | No | GO Instantâneo | No |

Technical Features



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

Circular heating element 2000 W
- Power

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

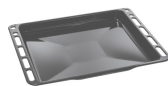
GTP

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



PALPZ

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



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT

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



























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 |  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras. |
|  Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente. |  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas. |
|  Elétrico |  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. |
|  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. |  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. |
|  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. |  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. |
|  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. |
|  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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. |
|  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa. |  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza. |

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |  <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p> |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>...</p> |