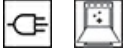


SF6100VB1



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Fan assisted
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709281816



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	White	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

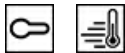
Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Eco
Large grill	Fan grill (large)	Fan assisted bottom

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	Yes
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 resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
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 and side stop	1	Catalytic Panels	No
-------------------------------------	---	-------------------------	----

Enamelled deep tray (40mm) 1

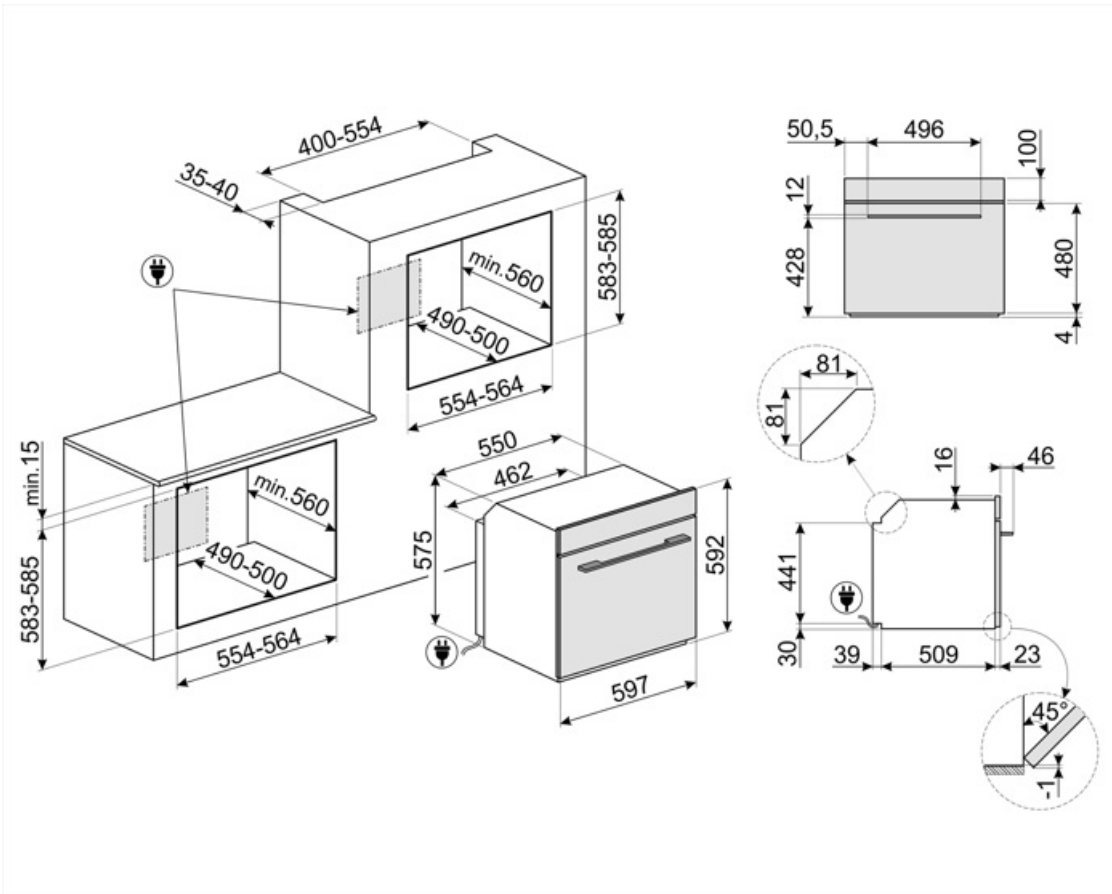
Other

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.
-  Elétrico
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  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.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  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.
-  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.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



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.



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



...