SF6100VB3

Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Ventilado
Código EAN	8017709327965

Design

Design	Linea	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	**Puxador**	Linea
Série	Plano	**Cor do puxador**	Preto
Material	Vidro	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	**Comandos**	Linea
Cor da serigrafia	Cinzento	**Cor dos comandos**	Preto mate

Comandos

Display	DigiScreen	**Comandos**	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display com LEDs	**N° de comandos**	2

Programas / Funções

N° funções 6

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base com ventilador

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	**Abertura da porta**	Aba para baixo
Temperatura máxima	250 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Porta desmontável**	Sim
Nº de ventiladores	1	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Nº de lâmpadas	1	**Vidro interno removível**	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	**Nº de vidros da porta**	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	**Chaminé**	Fixa
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**	Eletrónico
Potência do grill largo	2700 W	**Material da cavidade**	Esmalte EverClean
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim		

Performance / Etiqueta energética

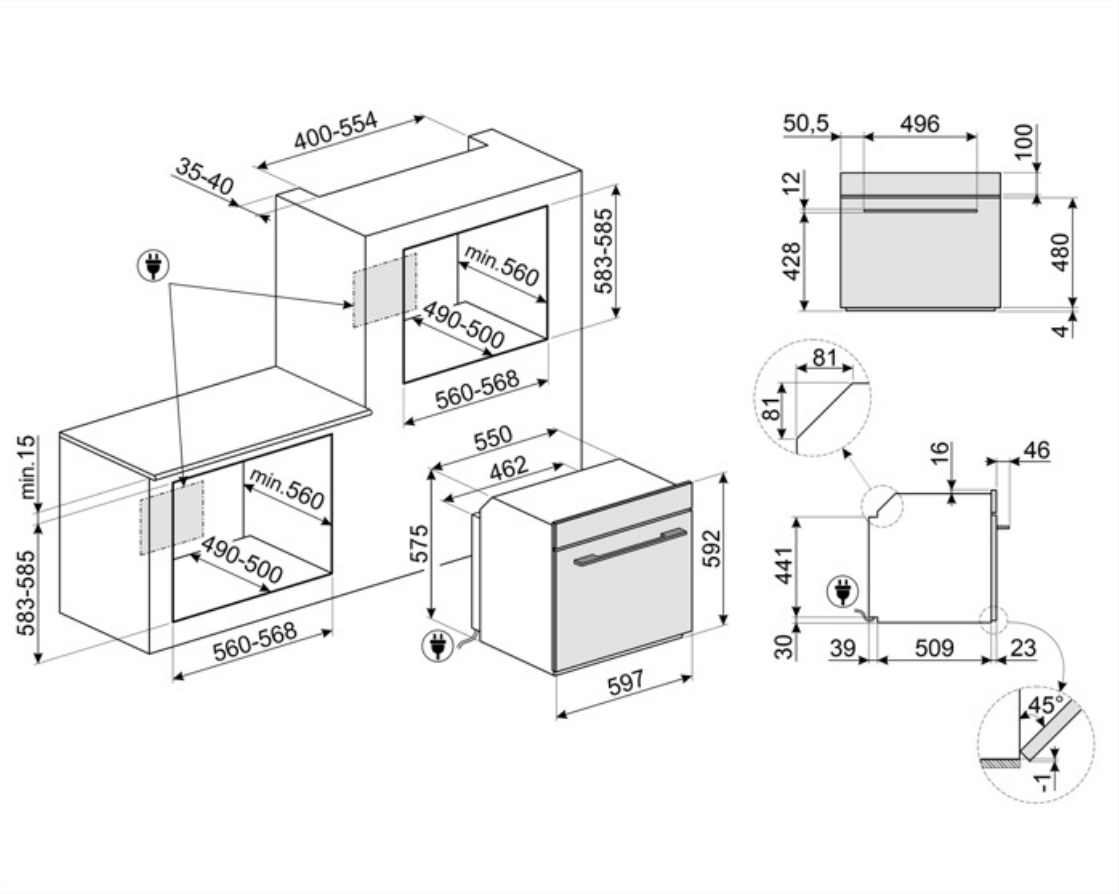
Classe energética	A	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	2,88 MJ
Volume útil	70 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0,80 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,15 kWh	**Nº de fornos**	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4,14 MJ	**Índice de eficiência energética**	95,2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão traseiro e segurança lateral	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		



Acessórios Compatíveis

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.

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

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

STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

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.

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

Symbols glossary

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.

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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

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.

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.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.

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.

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.

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.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.