

SF6100VS1



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Ventilado
Código EAN	8017709281786



Design

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







Comandos



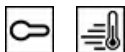
Display	DigiScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display com LEDs	Comandos	Comandos Série Linea
Comandos	Knobs & touch buttons		

Programas / Funções

Nº funções do forno 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
Temporizador Sim

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim
Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas



Controlo da temperatura Controlo eletrónico da temperatura
Temperatura mínima 50 °C
Temperatura máxima 250 °C
Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros 5
Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal
Nº de ventiladores 1
Nº de lâmpadas 1
Tipo de iluminação Iluminação de halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador Sim
Potência das lâmpadas 40 W
Iluminação na abertura da porta Sim
Potência da resistência inferior 1200 W
Potência da resistência superior 1000 W

Potência da resistência grill 1700 W
Potência do grill largo 2700 W
Abertura da porta Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada
Porta desmontável Sim
Porta interna totalmente em vidro Sim
Vidro interno removível Sim
Nº de vidros da porta 3
Termostato de segurança Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta Sim
Sistema de arrefecimento Tangencial
Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento simples
Redução da velocidade do sistema de arrefecimento Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 360x460x425 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética A
Volume útil 70 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.15 kWh
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno 4.14 MJ

Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado 2.88 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.80 kWh
Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 95.2 %

Acessórios incluídos

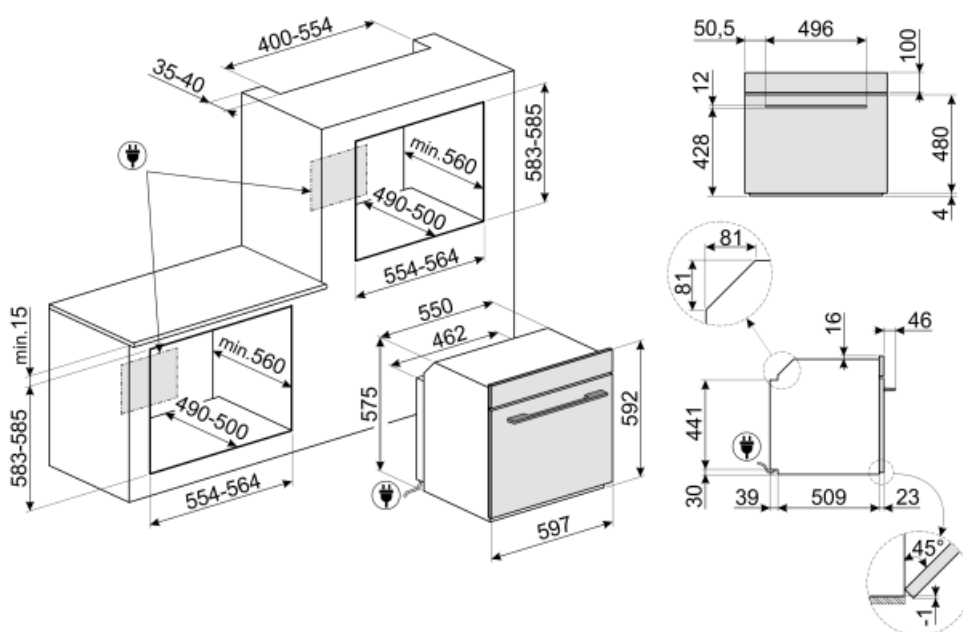
Grelha com travão
traseiro e segurança
lateral 1

Tabuleiro esmaltado 40 1
mm de profundidade

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Corrente (Amperes) 13 A
Potência elétrica
nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo
de alimentação 115 cm



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> Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	<p> Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</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> 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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</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> 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> 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>



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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