

# SF6101TB3



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões                 | 60 cm          |
| Família                   | Forno          |
| Tipo de energia           | Elétrico       |
| Fonte de energia do forno | Elétrico       |
| Tipo de cocção            | Termoventilado |
| Sistema de limpeza        | VaporClean     |
| Código EAN                | 8017709329310  |



## Design

|                    |          |                   |                      |
|--------------------|----------|-------------------|----------------------|
| Design             | Linea    | Estética da porta | Totalmente em vidro  |
| Cor                | Preto    | 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  | Comandos em preto    |
| Tipo de serigrafia | Símbolos |                   |                      |











## Comandos

|  |               |                |          |
|--|---------------|----------------|----------|
|  |               |                |          |
| Display  | CompactScreen | Comandos       | Comandos |
| Tecnologia Display   | Display LCD   | Nº de comandos | 2        |

## Programas / Funções

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Nº funções            | 10 |
| Programas automáticos | No |
| Receitas pessoais     | No |

## Funções de forno

|  |   |  |
|--|---|--|
|  Estático        |  Ventilado |  Termoventilado           |
|  Turbo           |  Eco       |  Grill                    |
|  Grill ventilado |  Base      |  Base com termoventilador |
|  Pizza           |   |  |

## Outras funções

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Descongelação por tempo |  Fermentar |  Sabbath |
|--|---|---|

## Programa de limpeza

|   |
|---|
|  VaporClean |
|---|

## Opções



|   |                                |   |               |
|---|--------------------------------|---|---------------|
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b>               | Programador de início e de fim | <b>Outras opções</b>  | Manter quente |
| Temporizador  | Sim                            | <b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b> | Sim           |
| <b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b> | Sim                            | <b>Pré aquecimento rápido</b>                                     | Sim           |

## Especificações técnicas



|   |           |  |                                   |
|---|-----------|--|-----------------------------------|
| <b>Capacidade (L)</b>                       | 72 l      | <b>Potência da resistência circular</b>                  | 2000 W                            |
| <b>Cavity</b>                               | Sares     | <b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b> | Sim                               |
| <b>Temperatura mínima</b>                   | 30 °C     | <b>Abertura da porta</b>                                 | Aba para baixo                    |
| <b>Temperatura máxima</b>                   | 280 °C    | <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>Nº de ventiladores</b>                   | 1         | <b>Porta interna totalmente em vidro</b>                 | Sim                               |
| <b>Nº de lâmpadas</b>                       | 1         | <b>Vidro interno removível</b>                           | Sim                               |
| <b>Tipo de iluminação</b>                   | Halogénio | <b>Nº de vidros da porta</b>                             | 3                                 |
| <b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b> | Sim       | <b>Sistema de arrefecimento</b>                          | Tangencial                        |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                | 40 W      | <b>Circuito de arrefecimento</b>                         | Circuito de arrefecimento simples |
| <b>Iluminação na abertura da porta</b>      | Sim       |  |                                   |
| <b>Potência da resistência inferior</b>     | 1200 W    |  |                                   |
| <b>Potência da resistência grill</b>        | 1800 W    |  |                                   |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b> | 360x460x425 mm    |
| <b>Controlo da temperatura</b>                         | Eletrónico        |
| <b>Material da cavidade</b>                            | Esmalte EverClean |

## Performance / Etiqueta energética



|   |          |
|---|----------|
| <b>Classe energética</b>                                  | A+       |
| <b>Volume útil</b>  | 70 l     |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>  | 1,13 kWh |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b> | 4,07 MJ  |

|  |          |
|--|----------|
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b> | 2,45 MJ  |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b> | 0,68 kWh |
| <b>Nº de fornos</b>                                      | 1        |
| <b>Índice de eficiência energética</b>                   | 81 %     |

## Acessórios incluídos

|                          |   |  |   |
|--------------------------|---|--|---|
| <b>Grelha com travão</b> | 1 | <b>Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade</b> | 1 |
|--------------------------|---|--|---|

## Ligação elétrica

|                           |           |   |          |
|---------------------------|-----------|---|----------|
| <b>Tensão (Volts)</b>     | 220-240 V | <b>Potência elétrica nominal</b>          | 3000 W   |
| <b>Ficha elétrica</b>     | Não       | <b>Frequência (Hz)</b>                    | 50/60 Hz |
| <b>Corrente (Amperes)</b> | 13 A      | <b>Comprimento do cabo de alimentação</b> | 150 cm   |



## 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



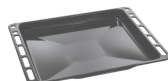
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

### 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

|  |  |
|--|--|
|  <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>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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</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 quantidades, 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>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</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. |    | 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.  |
|    | O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.  |    | Manter quente   |
|    | 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.   |    | Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.                       |
|    | Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.   |    | Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.   |
|    | Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.   |    | 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. |
|  | Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.                       |  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.   |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.  |  | Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.  |