

SF6101TB3





Dimensões 60 cm Forno Família Tipo de energia Elétrico Fonte de energia do forno Elétrico

Tipo de cocção Termoventilado Sistema de limpeza VaporClean Código EAN 8017709329310



Design

Design Linea Preto **Puxador** Cor Série Plano Material Vidro Logótipo Tipo de vidro Clear1 Comandos Cor da serigrafia Cinzento Tipo de serigrafia Símbolos

Estética da porta Totalmente em vidro Linea Cor do puxador Preto Logótipo serigrafado Linea Cor dos comandos Comandos em preto

Comandos



CompactScreen Comandos Display Comandos Tecnologia Display Display LCD N° de comandos 2

Programas / Funções

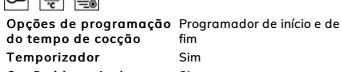
N° funções 10 Programas automáticos No Receitas pessoais Νo



Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Grill Turbo Eco Grill ventilado Base com termoventilador Base Pizza Outras funções Fermentar Sabbath Descongelar por tempo Programa de limpeza VaporClean

Opções

circular



Opção bloqueio de comandos para

segurança das crianças

Outras opções

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

Manter quente

Sim

Especificações técnicas

Sim

Sim

.5				
Temperatura mínima	30 °C	Interrupção das	Sim	
Temperatura máxima	280 °C	resistências na abertura		
N° de níveis para	5	da porta		
tabuleiros		Abertura da porta	Aba para baixo	
N° de ventiladores	1	Tecnologia de	Porta de temperatura	
N° de lâmpadas	1	temperatura da porta	controlada	
Tipo de iluminação	- Halogénio	Porta desmontável	Sim	
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta interna	Sim	
		totalmente em vidro		
Potência das lâmpadas	40 W	Vidro interno removível	Sim	
Iluminação na abertura da porta	Sim	N° de vidros da porta	3	
		Sistema de	Tangencial	
		arrefecimento	_	
Potência da resistência	1200 W	Circuito de	Circuito de arrefecimento	
inferior		arrefecimento	simples	
Potência da resistência	1800 W	Dimensões úteis do	360x460x425 mm	
grill		interior da cavidade		
Potência da resistência	2000 W	(AxLxP)		



Controlo da temperatura

emperatura

Material da cavidade

Esmalte EverClean

Eletrónico

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+
Volume útil 70 l
Consumo de energia por 1.13 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4.07 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2.45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0.68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos 1 Índice de eficiência 81 %

energética

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Ligação elétrica

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

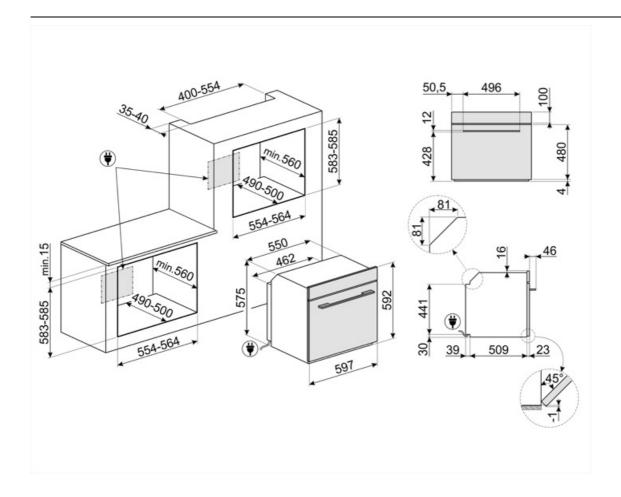
nominal

Frequência (Hz)
Comprimento do cabo

50/60 Hz 150 cm

de alimentação







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.



BN640

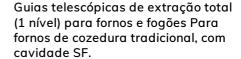
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

GTP



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

GTT



PALPZ



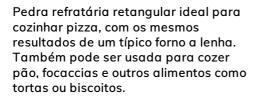
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X



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

STONE2







Symbols glossary

١.			ı	
-	_	_	ı	
١.	_	_	ı	

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



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



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.



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 nato



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.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



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.



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



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.



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.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.





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.