# 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 | **N° de comandos** | 2 |

## Programas / Funções

| | |
|---|---|
| **N° 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**

- Descongelar por tempo
- Fermentar
- Sabbath

**Programa de limpeza**

- VaporClean

## Opções

| | |
|---|---|
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim |
| **Temporizador** | Sim |
| **Bloqueio de comandos de segurança para crianças** | Sim |
| **Outras opções** | Manter quente |
| **Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** | Sim |
| **Pré aquecimento rápido** | Sim |

## Especificações técnicas

| | |
|---|---|
| **Capacidade (L)** | 70 l |
| **Cavity** | Sares |
| **Temperatura mínima** | 30 °C |
| **Temperatura máxima** | 280 °C |
| **N° de níveis para tabuleiros** | 5 |
| **N° de ventiladores** | 1 |
| **N° de lâmpadas** | 1 |
| **Tipo de iluminação** | 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 grill** | 1800 W |
| **Potência da resistência circular** | 2000 W |
| **Interrupção das resistências na abertura da porta** | Sim |
| **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 |
| **N° de vidros da porta** | 3 |
| **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **Circuito de arrefecimento** | Circuito de arrefecimento simples |

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

## Performance / Etiqueta energética



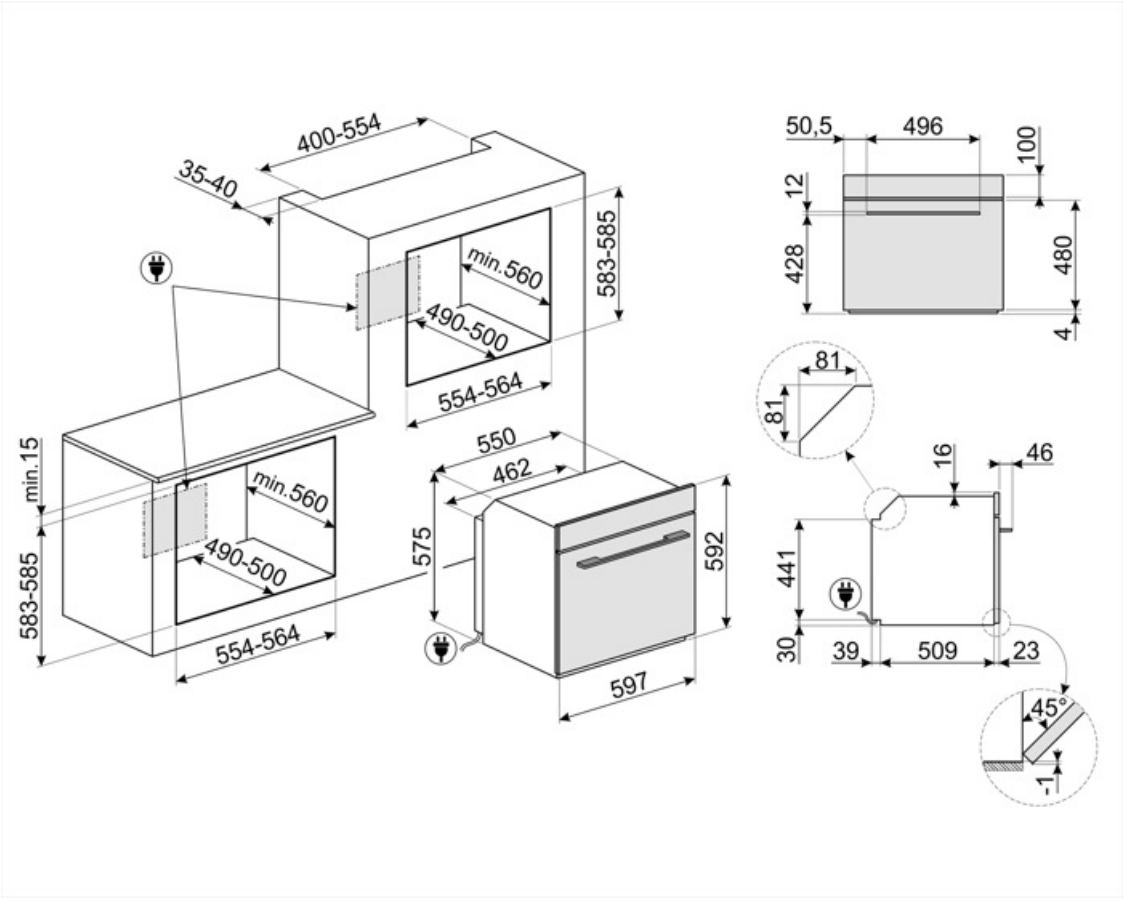

| | |
|---|---|
| **Classe energética** | A+ |
| **Volume útil** | 70 l |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção natural** | 1,13 kWh |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção natural:** | 4,07 MJ |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** | 2,45 MJ |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** | 0,68 kWh |
| **N° de fornos** | 1 |
| **Índice de eficiência energética** | 81 % |

## Acessórios incluídos

| | |
|---|---|
| **Grelha com travão** | 1 |
| **Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade** | 1 |

## Ligação elétrica

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

## 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.



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.



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.



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.



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




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.



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



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



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



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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 (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.



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.



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.