

SF6101TVN1



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709282127



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Linea
Material	Glass	Handle Colour	Chromed
Glass Type	Clear	Logotipo	Logotipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Control knobs	Linea

Controls



Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No


Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Sabbath
--	---	---

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	Keep warm	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	280 °C	Door	Temperate door
No. of shelves	5	Removable door	Yes
N. of fans	1	Full glass inner door	Yes
No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3
User-replaceable light	Yes	Soft Close hinges	No
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Lower heating element power	1200 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Grill element - power	1800 W	Temperature control	Electronic

Circular heating element 2000 W
- Power

Heating suspended
when door is opened Yes

Cavity material

Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class A+
Net volume of the cavity 70 l
Energy consumption per
cycle in conventional
mode 1.13 kWh
Consumo de energia em
modo convencional 4.07 MJ

Consumo de energia na
convecção de ar forçado 2.45 MJ
Energy consumption per
cycle in fan-forced
convection 0.68 kWh
Number of cavities 1
Energy efficiency index 81 %

Accessories Included



Rack with back and side
stop 1
Enamelled deep tray
(40mm) 1
Insert gird 1

Telescopic Guide rails,
partial Extraction 1
Catalytic Panels No
Other No

Electrical Connection

Plug No
Voltage 220-240 V
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo
de alimentação 115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



































PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



Symbols glossary

-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Elétrico
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida. |  | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa. |
|  | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza. |  | KEEP_WARM_72dpi |
|  | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno. |  | O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto |
|  | Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos. |  | Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona |
|  | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes. |  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno. |
|  | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |  | Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo. |
|  | Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno. |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | ... |