

SF6102PZS



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	Yes
EAN code	8017709252953



Aesthetics

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

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	2
Control setting	Knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	20
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

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

Other functions

 Defrost by time	 Defrost by weight	 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	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	280 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	5	Door	Temperate door
N. of fans	1	Removable door	Yes
No. of lights	2	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	Total no. of door glasses	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	Yes
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1100 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo

Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	331x460x412 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



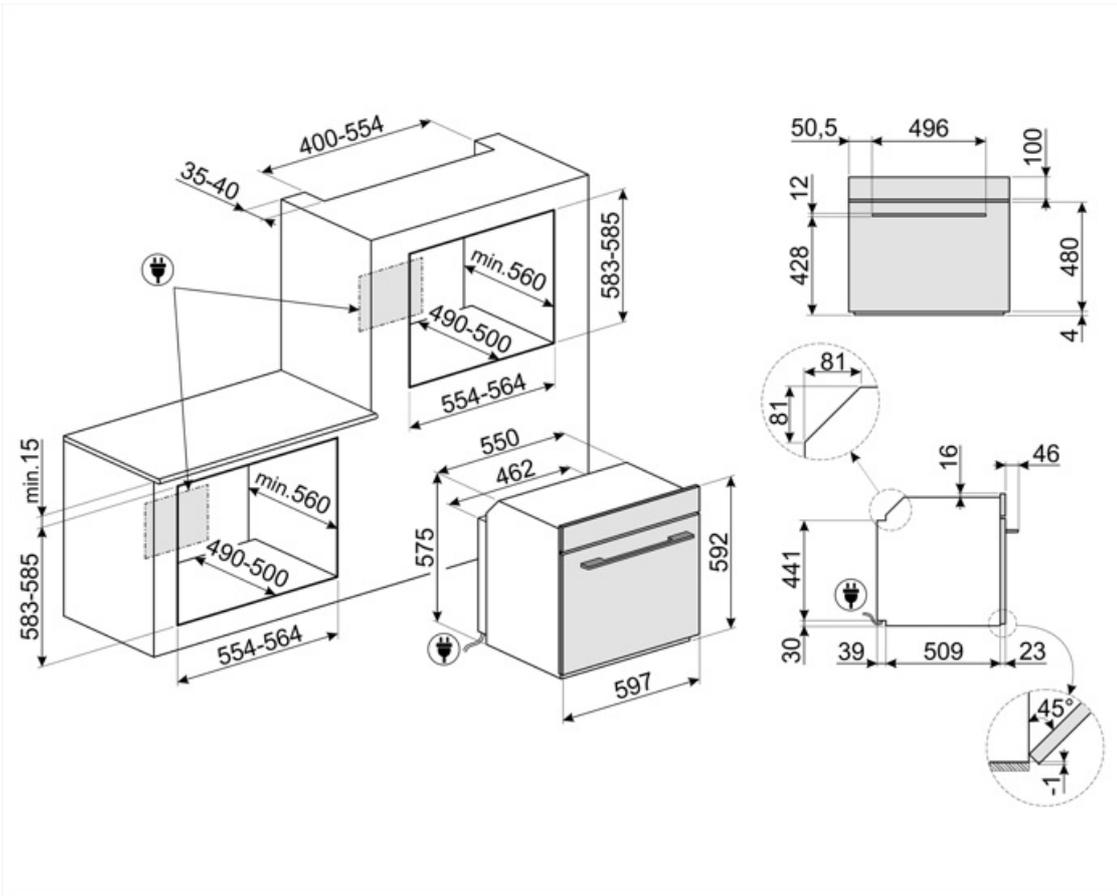
Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.38 MJ
Net volume of the cavity	65 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.66 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.05 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.78 MJ	Energy efficiency index	80.5 %

Accessories Included

Rack with back and side stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	Pizza Accessories	Refractory stone (round without handles) + cover + shovel
Insert gird	1	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTP

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



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



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



Elétrico



Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.



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: 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.



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.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



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.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.



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.



Controles iluminados: são um dispositivo de segurança para alertar o usuário de que o aparelho está ligado, além de ser um recurso de design impressionante.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes.



ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.



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.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



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.