

SFP6101TB3





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaPirolítica

Código EAN 8017709329334



Design

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

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

Comandos



DisplayCompactScreenComandosComandosTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

Programas / Funções

N° funções

SMEG SPA 16/12/2025

10



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

Opções



Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção **Temporizador** Sim Opção bloqueio de Sim

Outras opções Manter quente Opção Showroom -Sim resistências desligadas para demonstração comandos para Pré aquecimento rápido Sim segurança das crianças

Especificações técnicas

| .5 | | | |
|---|-----------|---|---------------------------------|
| Capacidade (L) | 72 I | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Temperatura mínima | 30 °C | Tecnologia de | Porta fria |
| Temperatura máxima | 280 °C | temperatura da porta | |
| N° de níveis para | 5 | Porta desmontável | Sim |
| tabuleiros | | Porta interna | Sim |
| N° de ventiladores | 1 | totalmente em vidro | |
| N° de lâmpadas | 1 | Vidro interno removível | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | N° de vidros da porta | 4 |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Porta SoftClose para fechar leve e | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | silenciosamente | |
| lluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Potência da resistência grill | 1800 W | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |



Potência da resistência

2000 W

Sim

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Bloqueio da porta na

pirólise

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura Material da cavidade

Sim

360x460x425 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética

A+ Volume útil 70 I

Consumo de energia por 1.09 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3.92 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 81 %

Índice de eficiência

energética

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

1

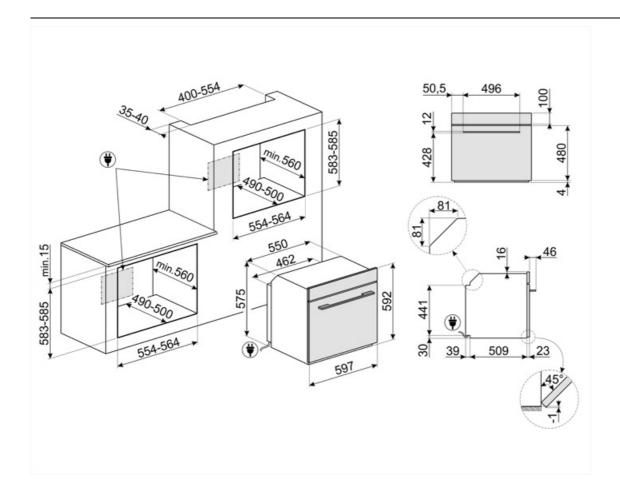
3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 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.

BN640

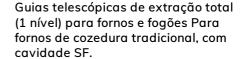
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.





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





PALPZ



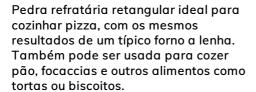
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X



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

STONE2







Symbols glossary



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.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



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.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



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 pato.



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.



Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.



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.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.