

# **SFP6101TVS1**





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaPirolítica

**Código EAN** 8017709282158



## Design

Tipo de serigrafia Símbolos Design Linea Silver Estética da porta Totalmente em vidro Cor Série Plano **Puxador** Linea Material Vidro Cor do puxador Puxador em cromado Logótipo Tipo de vidro Vidro silver Logótipo serigrafado Cor da serigrafia Comandos Linea Serigrafia em branco

### Comandos



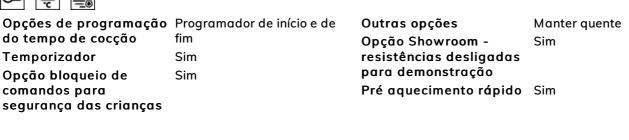
DisplayCompactScreenComandosComandosTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

# Programas / Funções

N° funções10Programas automáticosNoReceitas pessoaisNo



# 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



# Especificações técnicas

.5			
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

Abertura da porta

Aba para baixo

pirólise

Dimensões úteis do

Bloqueio da porta na

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

Índice de eficiência

energética

81 %

1

1

### Acessórios incluídos



Grelha com travão

traseiro e segurança

lateral

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

1

3000 W

Frequência (Hz)

Comprimento do cabo

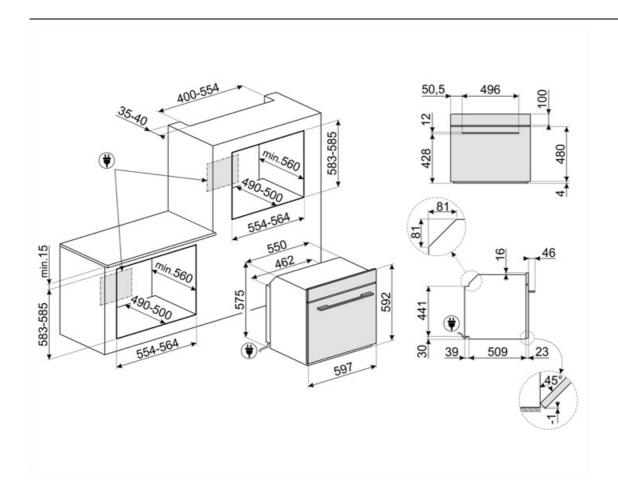
de alimentação

50/60 Hz

115 cm

12/04/2025 SMEG SPA







### 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

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.





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.



### Symbols glossary



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



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



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.



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



lluminação 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.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



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.



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