

# SF6101TVS1



<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilato
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709282110



## Estetica

<b>Estetica</b>	Linea	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Colore</b>	Silver	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Linea
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Colore maniglia</b>	Cromato
<b>Tipo vetro</b>	Stopsol	<b>Logo</b>	Serigrafato
<b>Colore serigrafia</b>	Bianco	<b>Manopole</b>	Linea

## Comandi

			
<b>Nome display</b>	CompactScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Manopole
<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>N° manopole</b>	2

## Programmi / Funzioni

<b>N° funzioni di cottura</b>	10
-------------------------------	----

### Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base termo-ventilata
Pizza		

### Altre funzioni

Scongelo a tempo	Lievitazione	Sabbath
------------------	--------------	---------

### Funzioni pulizia

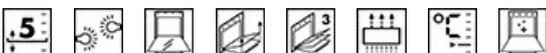
Vapor clean
-------------

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Impostazioni</b>	Keep warm
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	1	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì		

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>Ventola</b>	Singola	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	1	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Singolo
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	360x460x425 mm
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1800 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A+	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.45 MJ
Volume netto della cavità	70 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.68 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.13 kWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	4.07 MJ	Indice di efficienza energetica	81 %

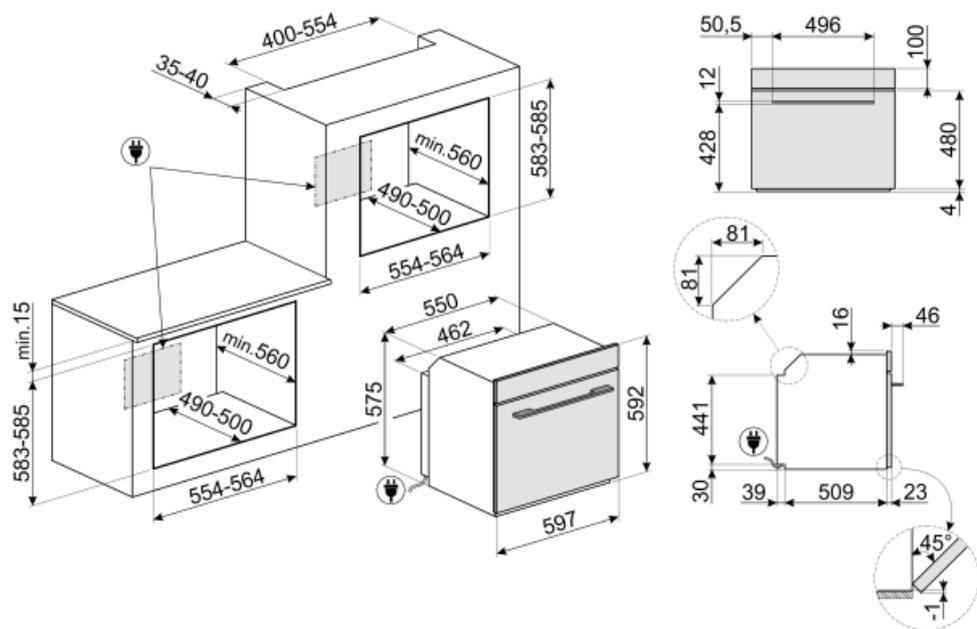
## Dotazione Accessori Inclusi



Griglia con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

## Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W		



## Accessori non inclusi

### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



## Glossario simboli

-  **A+:** Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  **Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  **Porta a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  **Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  **Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **Ventola + resistenza circolare + resistenza suola:** la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Elettrico**
-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.
-  **Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  **Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Pre-riscaldamento rapido:** la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **KEEP WARM**
-  il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **Grill basculante:** La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbottitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole