

SF6300TVX





Categoria 60 cm
Famiglia Forno
Alimentazione Elettrico
Fonte di calore Elettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709293680



Estetica

Estetica Classica
Colore Acciaio Inox
Finitura Antimpronta
Design Piatto
Materiale Inox

Tipo vetro Eclipse
Colore serigrafia Nero

Tipo serigrafia Simboli

Porta Con 2 fasce orizzontali

ManigliaClassicaColore manigliaEffetto inoxLogoImbutitoManopoleClassica

Comandi



Nome display DigiScreen Regolazione comandi Manopole e tasti touch

Tecnologia display LED N° manopole 2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali



Ventilato

8



Termo-ventilato

®

Turbo

Statico



Eco



Grill largo

R

Grill largo ventilato



Base



Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti Sì Contaminuti impostabili 1 Pre-riscaldamento

rapido

Caratteristiche Tecniche

















Temperatura minima 60°C 250 °C Temperatura massima N° di ripiani Ventola Singola N° di luci Tipo di luce Alogene Luce sostituibile Sì

dall'utente Potenza luce 40 W Accensione luce Sì all'apertura porta

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -

1000 W Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -Potenza

2000 W

1200 W

1700 W

2700 W

Interruzione resistenze Sì all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta

Porta a temperatura controllata Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

Condotto di

Singolo Raffreddamento

Riduzione Velocità Sistema di

Raffreddamento

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

360x460x425 mm

Elettronica

Sì

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della

cavità

70 I

Consumo di energia per 2,88 MJ ciclo in convezione

forzata



Consumo di energia per 1,15 kWh

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 4,14 MJ ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 0,80 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità

Indice di efficienza

energetica

95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40 1

mm)

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Frequenza 50/60 Hz
Corrente 13 A Lunghezza cavo di 150 cm
Dati nominali di 3000 W alimentazione

Dati nominali di collegamento elettrico



Accessori Compatibili

BN620-1



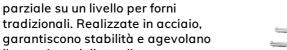
Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

Guide telescopiche ad estrazione

BN640

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

GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni

tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano

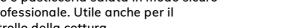
l'estrazione delle teglie.

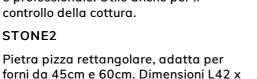
l'estrazione delle teglie.

GTP



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





H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.





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





Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



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.



Elettrico



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.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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.

_

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. E' 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: 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.



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 attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



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.



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.



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



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch