# SF6301TN



| | |
|---|---|
| **Categoria** | 60 cm |
| **Famiglia** | Forno |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Fonte di calore** | Elettrico |
| **Metodo di Cottura** | Termoventilato |
| **Sistema di pulizia** | Vapor Clean |
| **Codice EAN** | 8017709329297 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Classica | **Tipo serigrafia** | Simboli |
| **Colore** | Nero Opaco | **Porta** | Con 2 fasce orizzontali |
| **Finitura** | Opaco | **Maniglia** | Classica |
| **Design** | Piatto | **Colore maniglia** | Nero |
| **Materiale** | Inox | **Logo** | Serigrafato |
| **Tipo vetro** | Eclipse | **Manopole** | Classica |
| **Colore serigrafia** | Silver | **Colore manopole** | Nero |

## Comandi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nome display** | CompactScreen | **Regolazione comandi** | Manopole |
| **Tecnologia display** | LCD | **N° manopole** | 2 |

## Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 10 |

**Funzioni cottura tradizionali**

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

**Altre funzioni**

- Scongelamento a tempo
- Lievitazione
- Sabbath

**Funzioni pulizia**

- Vapor clean

## Opzioni

| | |
|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo** | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico |
| **Contaminuti** | Sì |
| **Contaminuti impostabili** | 1 |
| **Impostazioni** | Keep warm |
| **Pre-riscaldamento rapido** | Sì |

## Caratteristiche Tecniche

| | |
|---|---|
| **Capacità (Lt)** | 70 l |
| **Muffola** | Sares |
| **Temperatura minima** | 30 °C |
| **Temperatura massima** | 280 °C |
| **N° di ripiani** | 5 |
| **Ventola** | Singola |
| **N° di luci** | 1 |
| **Tipo di luce** | Alogene |
| **Luce sostituibile dall'utente** | Sì |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1800 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta** | a temperatura controllata |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° vetri porta totale** | 3 |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Condotto di Raffreddamento** | Singolo |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettronica |

| | |
|---|---|
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |

## Prestazioni / Etichetta Energetica



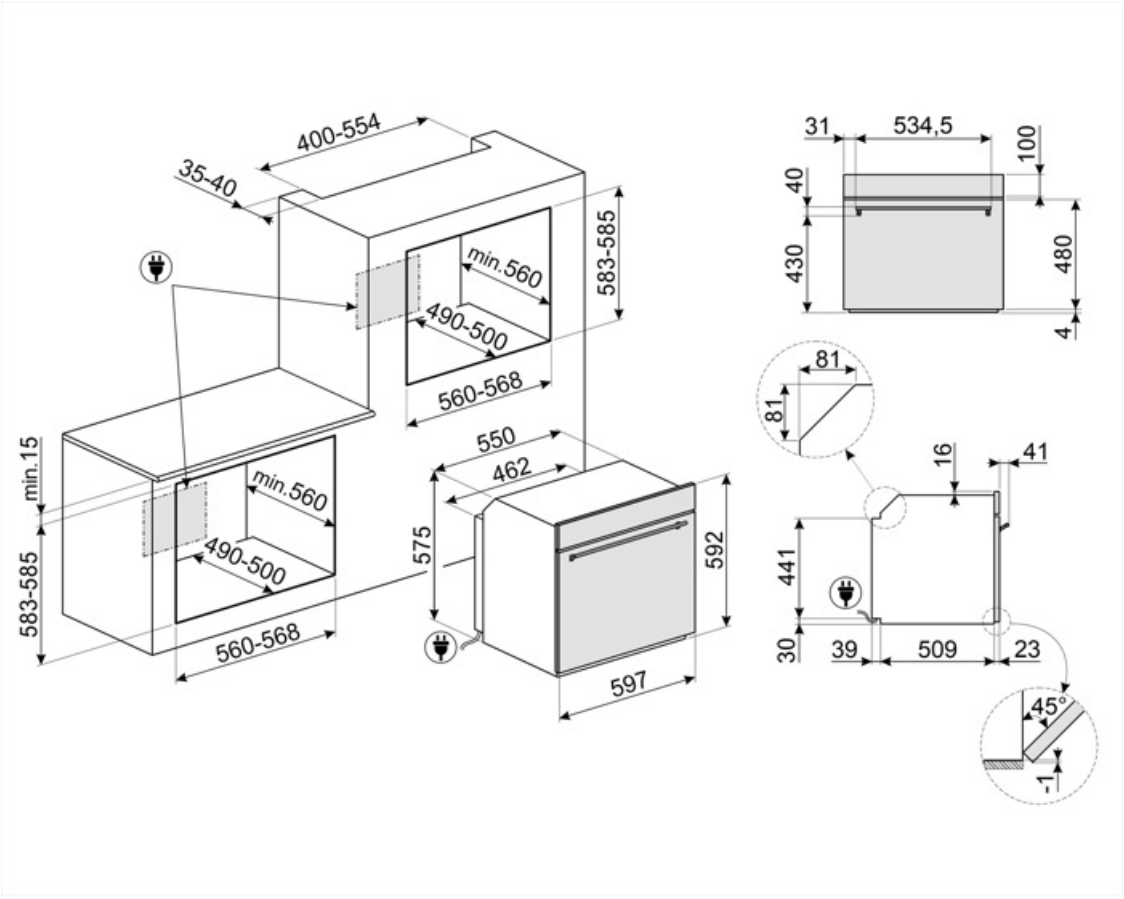

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Classe di efficienza energetica** | A+ | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 2,45 MJ |
| **Volume netto della cavità** | 70 l | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 0,68 kWh |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 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** | 1 | **Bacinella smaltata (40 mm)** | 1 |

## Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tensione** | 220-240 V | **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W |
| **Spina** | No | **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Corrente** | 13 A | **Lunghezza cavo di alimentazione** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

# 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.



**GTP**

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



**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.



**STONE2**

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x 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.



**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.



**PR3845X**

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

# 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.



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




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




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.



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.

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.

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.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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 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.

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.