SF6301TVX



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709282141

Estetica

Estetica	Classica	**Tipo serigrafia**	Simboli
Colore	Acciaio Inox	**Porta**	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Antimpronta	**Maniglia**	Classica
Design	Piatto	**Colore maniglia**	Inox
Materiale	Inox	**Logo**	Imbutito
Tipo Inox	Satinato	**Manopole**	Classica
Tipo vetro	Eclipse	**Colore manopole**	Effetto inox
Colore serigrafia	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
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



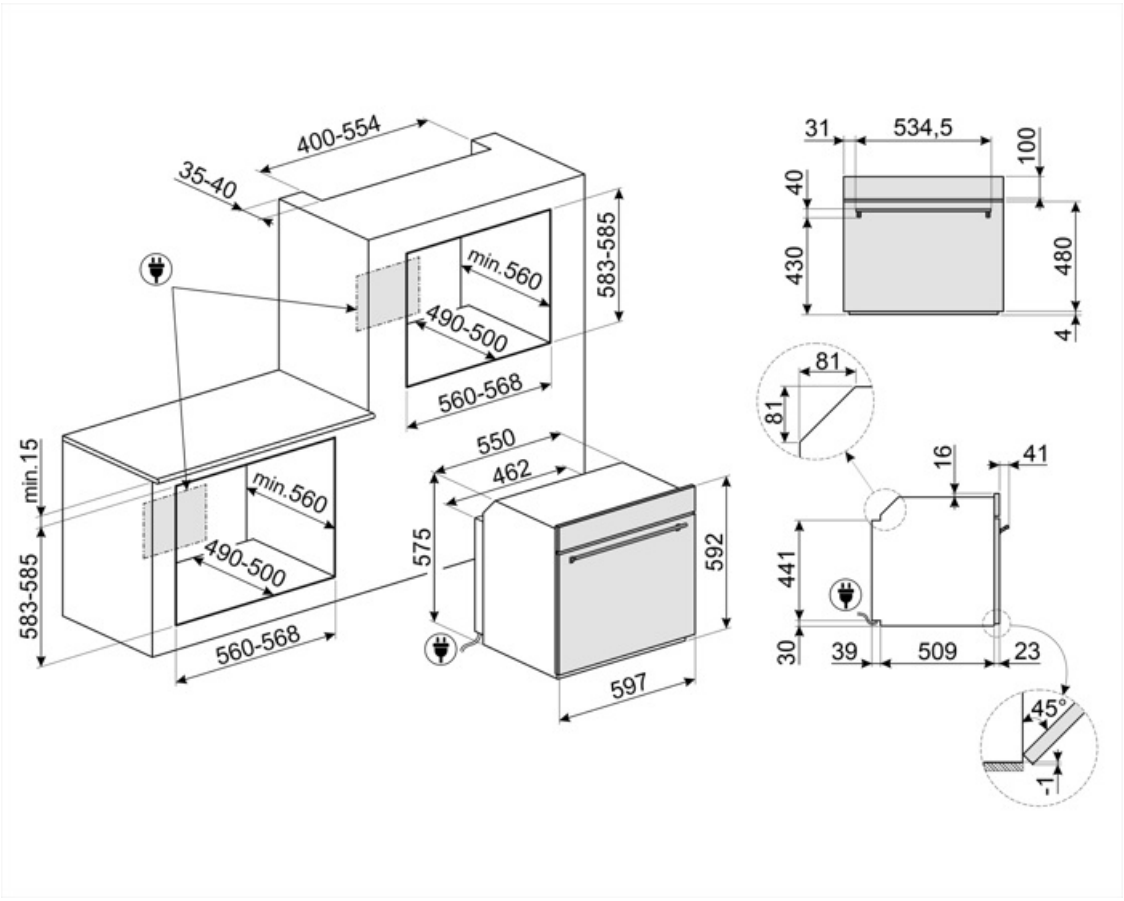
Classe di efficienza energetica	A+	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2.45 MJ
Volume netto della cavità	70 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0.68 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.13 kWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo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



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 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.



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.



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 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.



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.

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.

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.

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.

KEEP WARM

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.

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%.

SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.

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.

70 lt

Indica il volume utile della cavità del forno.

79 lt

Indica il volume utile della cavità del forno.

COMPACT screen

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