

# SFP6101TB3



<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>	Pirolitico
<b>Codice EAN</b>	8017709329334



## Estetica

<b>Estetica</b>	Linea	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Colore</b>	Nero	<b>Maniglia</b>	Linea
<b>Design</b>	Piatto	<b>Colore maniglia</b>	Nero
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Logo</b>	Serigrafato
<b>Tipo vetro</b>	Clear1	<b>Manopole</b>	Linea
<b>Colore serigrafia</b>	Grigio	<b>Colore manopole</b>	Nero
<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli		

## Comandi



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

## Programmi / Funzioni forno principale

<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

 Scongelamento a tempo	 Lievitazione	 Sabbath
--	--	---

## Funzioni pulizia

 Pirolisi
---

## 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>Capacità (Lt)</b>	72 l	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Porta</b>	Fredda
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>Ventola</b>	Singola	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	1	<b>N° vetri porta totale</b>	4
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Doppio
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento</b>	Sì
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W		
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1800 W	<b>Blocco Porta in Pirolisi</b>	Sì

Resistenza circolare - Potenza 2000 W  
Interruzione resistenze all'apertura della porta Sì

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+  
Volume netto della cavità 70 l  
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1,09 kWh  
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 3,92 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 2,45 MJ  
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0,68 kWh  
Numero di cavità 1  
Indice di efficienza energetica 81 %

## Dotazione accessori Inclusi

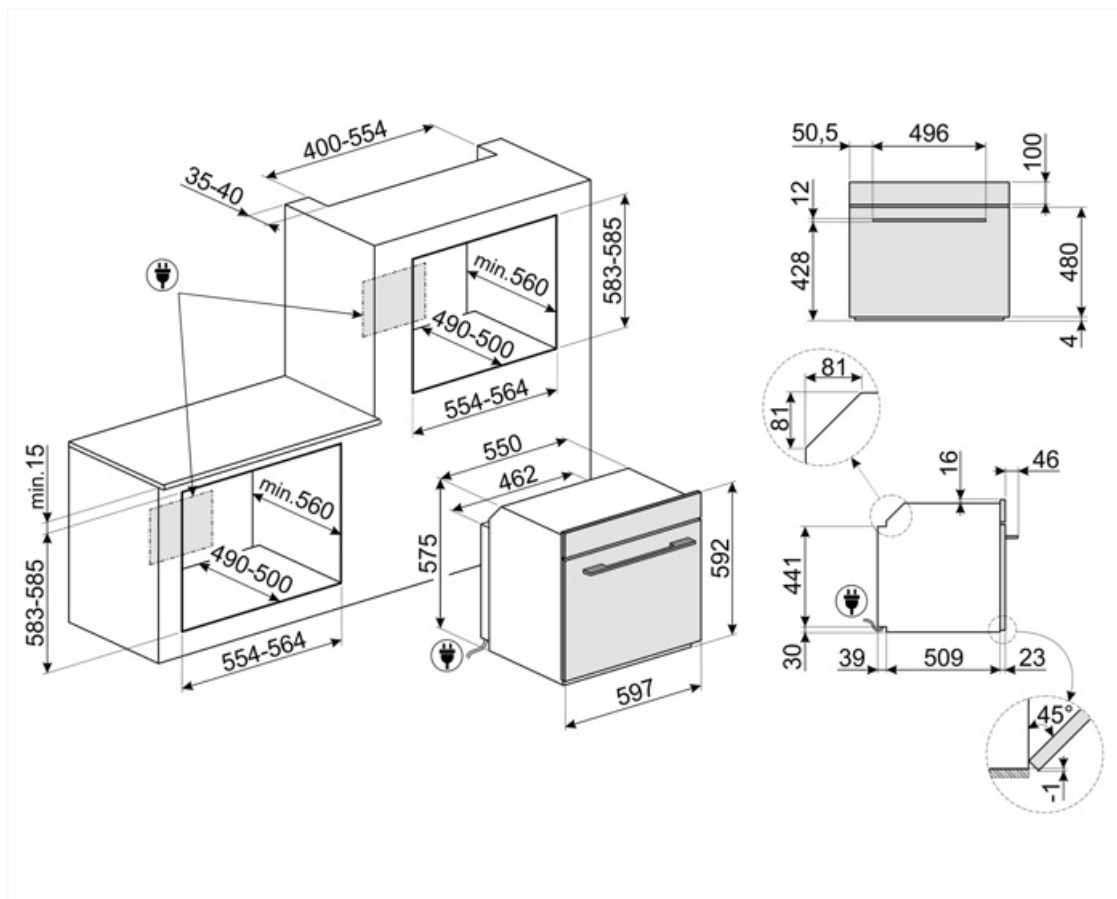
Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40 mm) 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Spina No  
Corrente 13 A

Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W  
Frequenza 50/60 Hz  
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



## 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



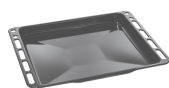
Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

### 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



**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.



**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.



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



**Elettrico**



**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.



**Porta quadruplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre 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.



**Porta Fresh Touch:** Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



**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 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 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.



**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. 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.



**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.



**PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA:** il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | 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.  |
|  | Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla. |  | 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.   |  | Indica il volume utile della cavità del forno.  |