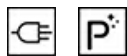


# SFP6101TB3




<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

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

### Funzioni pulizia

 Pirólisi
---

## 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>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</b>	Sì
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Sistema di Raffreddamento</b>	
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1800 W	<b>Blocco Porta in Pirólisi</b>	Sì
		<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	360x460x425 mm

---

<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean
<b>Apertura porta</b>	A ribalta		

## Prestazioni / Etichetta Energetica

---



<b>Classe di efficienza energetica</b>	A+	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	2.45 MJ
<b>Volume netto della cavità</b>	70 l	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	0.68 kWh
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	1.09 kWh	<b>Numero di cavità</b>	1
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	3.92 MJ	<b>Indice di efficienza energetica</b>	81 %

## Dotazione Accessori Inclusi

---

<b>Griglia con stop</b>	1	<b>Griglia inserto bacinella</b>	1
<b>Bacinella smaltata (40 mm)</b>	1		

## Collegamento Elettrico

---

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

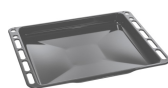


## Accessori non inclusi



### 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.



### 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.



### GTP

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



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale 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.

















### 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**
-  **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.
-  **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 arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **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.
-  **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, arrostiti 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.

-  **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 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.
-  **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.



**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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



**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.



Indica il volume utile della cavità del forno.