

# SFP6401TVX1 Novità

Estetica Selezione

EAN13: 8017709285449

Famiglia: Forno

Estetica::: Selezione

Alimentazione: Elettrico

Categoria: 60 cm

Metodo di Cottura: Termoventilato

Colore::: Inox antimpronta

Sistema di pulizia: Pirolitico

Classe di efficienza energetica: A+



## TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Termoventilato

- Famiglia: Forno
- Categoria: 60 cm
- Alimentazione: Elettrico

## ESTETICA



- Materiale: Inox
- Tipo vetro: Eclipse
- Maniglia: Squadrata Selezione

- Estetica::: Selezione
- Colore::: Inox antimpronta
- Tipo Inox: Satinato
- Porta: Con pannello
- Colore maniglia: Effetto inox

## COMANDI

- Display: Sì
- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Effetto inox

- N° manopole: 2
- Manopole: Restyling Selezione

## PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



Altre funzioni



- N° funzioni di cottura: 10

## OPZIONI



- Contaminuti: Sì
- Contaminuti impostabili: 1
- Modalità showroom / fiera: Sì
- Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini: Sì

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo: Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Pre-riscaldamento rapido: Sì
- Toni: Standard

## CARATTERISTICHE TECNICHE



- Regolazione della temperatura: Elettronica
- Temperatura massima: 280 °C
- N° di ripiani: 5
- Tecnologia display: LCD
- N° di luci: 1
- Luce sostituibile dall'utente: Sì
- Potenza luce: 40 W

- Display: 01
- Controllo forno: Elettronico
- Temperatura minima: 30 °C
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- Ventola: Singola
- Tipo di Luce: Alogene
- Sistema di pulizia: Pirolitico
- Accensione luce all'apertura porta: Sì

- Apertura porta: A ribalta
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- Termostato di sicurezza: Sì
- Blocco Porta in Pirolisi: Sì
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W

- Porta: Fredda
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N° vetri porta totale: 4
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì
- Resistenza grill - Potenza: 1800 W
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x460x425 mm

## PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

---



- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.92 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.45 MJ

- 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 forzata: 0.68 KWh

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

---

- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A

- Dati nominali di collegamento elettrico: 3000 W
- Frequenza: 50/60 Hz

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

---

- Peso netto: 36.900 kg

## DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

---

- Griglia con stop: 1

- Bacinella smaltata (40 mm): 1

## ACCESSORI OPZIONALI

---

- Maniglia doppia per teglie: **MDB**

- Child lock: **SFLK1**

- Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia: **BNP608T**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**



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.



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.



Scongelamento a tempo: con questa i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



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



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.



Elettrico



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



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.



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.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



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.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Funzione pizza: Ventola + resistenza grill + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi 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.



Pirolisi: impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne. Funzione regolabile dall'utente da 2 a 3 ore in base al livello di sporco.



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



Preriscaldamento rapido: Il preriscaldamento rapido è un'opzione che permette di raggiungere in pochissimi minuti (in alcuni forni solo 6 minuti, in altri 9) la temperatura impostata per una maggiore rapidità nella preparazione dei cibi.



Sabbath: grazie a questa funzione il forno può funzionare per un periodo prolungato con una temperatura di cottura compresa tra 60 e 100°C. L'illumina



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.

