

SF566XPZ



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
Forno Pizza	Sì
Codice EAN	8017709214135



Estetica

Estetica	Selezione	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Acciaio Inox	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Restyling Selezione
Materiale	Inox	Colore maniglia	Silver
Tipo Inox	Satinato	Logo	Serigrafato
Tipo vetro	Stopsol	Manopole	Restyling Selezione
Colore serigrafia	Nero	Colore manopole	Silver

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	N° manopole	3
----------------------------	----------	--------------------	---

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8
Funzioni cottura tradizionali

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

Opzioni

Opzioni di programmazione tempo Fine cottura con spegnimento automatico

Contaminuti Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima 50 °C
Temperatura massima 250 °C
N° di ripiani 5
Ventola Singola
N° di luci 2
Tipo di luce Alogene
Potenza luce 40 W
Resistenza suola - Potenza 1100 W
Resistenza cielo - Potenza 1000 W
Resistenza grill - Potenza 1700 W
Resistenza grill largo - Potenza 2700 W
Resistenza circolare - Potenza 2000 W

Apertura porta A ribalta
Porta Fresh Touch
Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì
Vetro interno removibile Sì
N° vetri porta totale 3
Sistema di raffreddamento Tangenziale
Condotto di Raffreddamento Doppio
Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento Sì
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 331x460x412 mm
Regolazione della temperatura Elettromeccanico
Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica A
Volume netto della cavità 65 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 3.13 MJ
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0.87 kWh
Numero di cavità 1
Indice di efficienza energetica 106.1 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop 1
Bacinella smaltata (40 mm) 1

Accessori Pizza Pietra refrattaria + Coperchio + Paletta

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 13 A

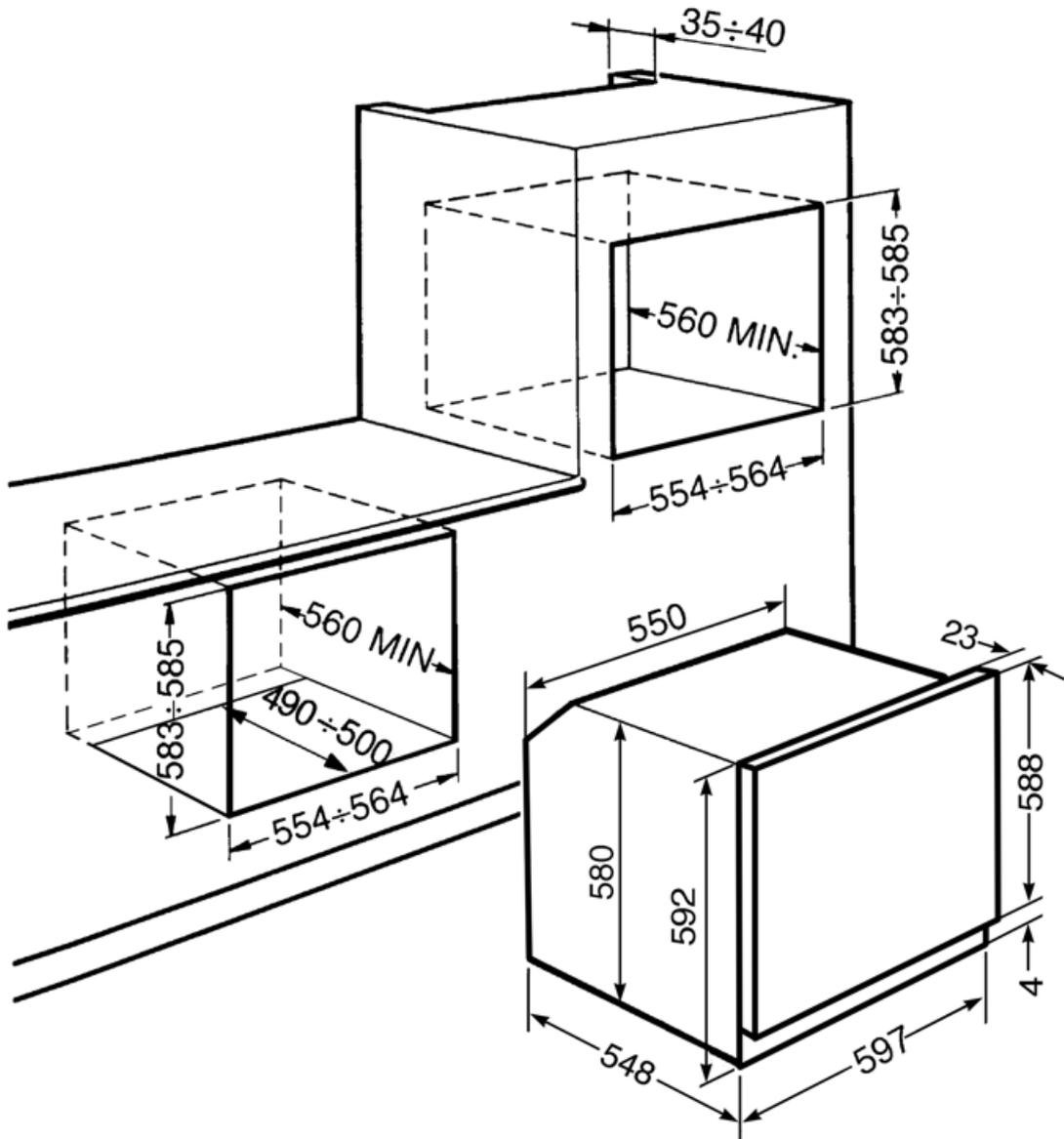
Frequenza 50/60 Hz

Dati nominali di
collegamento elettrico

3000 W

Lunghezza cavo di
alimentazione

115 cm



Accessori Compatibili

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.



PR3845X

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



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Glossario simboli



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.



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 per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



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.



Elettrico



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.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Sistema Pizza:** In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.
-  **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.
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**