# SF6388X

| | |
|---|---|
| **Categoria** | 60 cm |
| **Famiglia** | Forno |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Fonte di calore** | Elettrico |
| **Metodo di Cottura** | Termoventilato |
| **Sistema di pulizia** | Vapor Clean |
| **Codice EAN** | 8017709206697 |

## 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

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

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 8

**Funzioni cottura tradizionali**

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base

**Altre funzioni**

Scongelamento

**Funzioni pulizia**

Vapor clean

## Opzioni

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo** | Fine cottura con spegnimento automatico | **Contaminuti** | Sì |

## Caratteristiche Tecniche

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temperatura minima** | 50 °C | **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Temperatura massima** | 250 °C | **Porta** | Fresh Touch |
| **N° di ripiani** | 5 | **Porta smontabile** | Sì |
| **Ventola** | Singola | **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **N° di luci** | 2 | **Vetro interno removibile** | Sì |
| **Tipo di luce** | Alogene | **N° vetri porta totale** | 3 |
| **Potenza luce** | 40 W | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì | **Condotto di Raffreddamento** | Doppio |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W | **Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento** | Sì |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W | **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanico |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W | **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W | | |

## Prestazioni / Etichetta Energetica

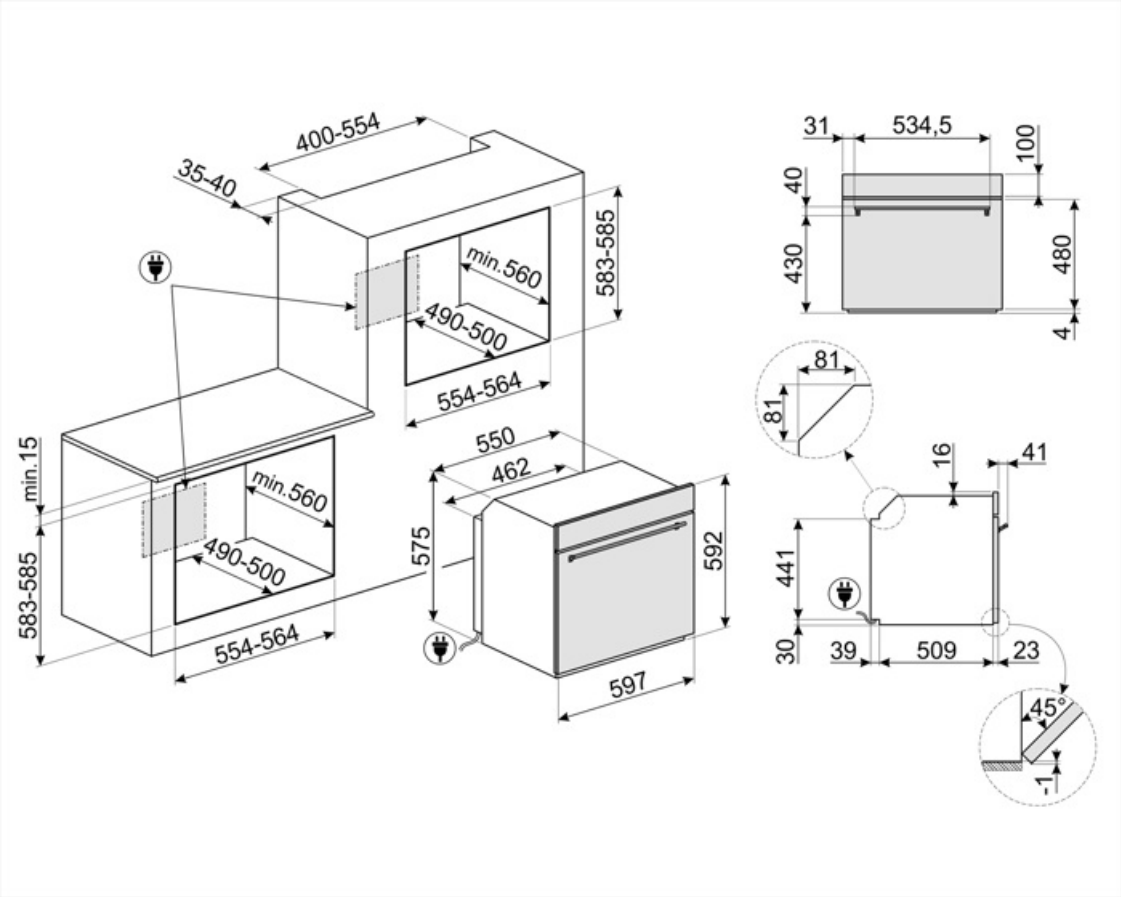
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Classe di efficienza energetica** | A | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 2.88 MJ |
| **Volume netto della cavità** | 70 l | **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 0.80 KWh |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 1.15 KWh | **Numero di cavità** | 1 |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 4.14 MJ | **Indice di efficienza energetica** | 95,2 % |

## Dotazione accessori Inclusi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia con stop** | 1 | **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Bacinella smaltata (40 mm)** | 1 | | |

## Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tensione** | 220-240 V | **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Corrente** | 13 A | **Lunghezza cavo di alimentazione** | 115 cm |
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W | | |



# 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.

**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.

**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

Scongelamento: lo scongelamento viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

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.

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

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 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.

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.

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.

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.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.