SF64M3S1PZXN



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Forno Pizza	Sì
Codice EAN	8017709350741

Estetica

Estetica	Selezione	**Colore serigrafia**	Nero
Colore	Acciaio Inox	**Tipo serigrafia**	Simboli
Finitura	Antimpronta	**Porta**	Tuttovetro
Design	Piatto	**Maniglia**	Squadrata Selezione
Finitura componenti	Inox	**Colore maniglia**	Effetto inox
Materiale	Inox	**Logo**	Serigrafato
Tipo Inox	Satinato	**Manopole**	Restyling Selezione
Tipo vetro	Clear1	**Colore manopole**	Effetto inox

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	**N° manopole**	3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

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

Altre funzioni

 Direct Steam

 Lievitazione

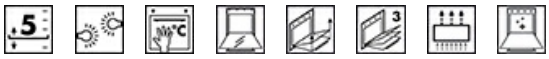
Funzioni pulizia

 Vapor clean

Opzioni

Opzioni di programmazione tempo	Fine cottura con spegnimento automatico	**Contaminuti impostabili**	1
Contaminuti	Sì		

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	65 l	**Resistenza circolare - Potenza**	2000 W
Muffola	Sares	**Apertura porta**	A ribalta
Temperatura minima	50 °C	**Porta**	Fresh Touch
Temperatura massima	250 °C	**Porta smontabile**	Sì
N° di ripiani	5	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Ventola	Singola	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di luci	1	**N° vetri porta totale**	3
Tipo di luce	Alogene	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**Condotto di Raffreddamento**	Doppio
Potenza luce	40 W	**Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento**	Sì
Resistenza suola - Potenza	1100 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	331x460x412 mm
Resistenza cielo - Potenza	1000 W	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanico
Resistenza grill - Potenza	1700 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2.81 MJ
Volume netto della cavità	65 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0.78 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.09 kWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3.92 MJ	**Indice di efficienza energetica**	95.1 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop	1	**Accessori Pizza**	Pietra refrattaria + Coperchio
Bacinella smaltata (40 mm)	1		

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Dati nominali di collegamento elettrico**	3000 W
Spina	No	**Frequenza**	50/60 Hz
Corrente	13 A	**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.



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 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.



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.

Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



Con l'opzione Direct Steam è possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, grazie ad un sistema semplice e intuitivo. È sufficiente riempire con un bicchiere d'acqua (150 ml) l'apposito incavo sul coperchio smaltato in dotazione e avviare una funzione di cottura con aggiunta di vapore.



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.



Elettrico



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.



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.



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.



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.



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. È 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 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.

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.

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.

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.

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.

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

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.