SFP580X

Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Ventilato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709181628

Estetica

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

Comandi

Tecnologia display	LCD	**N° manopole**	2
Regolazione comandi	Manopole		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Base ventilata

Altre funzioni

Scongelamento a tempo

Scongelamento a peso

Lievitazione

Sabbath

Funzioni pulizia

Pirolisi

Pirolisi eco

Opzioni

Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	**Modalità showroom / fiera**	Sì
Contaminuti	Sì	**Pre-riscaldamento rapido**	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì		

Caratteristiche Tecniche

Temperatura minima	30 °C	**Porta smontabile**	Sì
Temperatura massima	280 °C	**Porta interna tuttovetro**	Sì
N° di ripiani	5	**Vetro interno removibile**	Sì
Ventola	Singola	**N° vetri porta totale**	4
N° di luci	1	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Tipo di luce	Alogene	**Condotto di Raffreddamento**	Doppio
Potenza luce	40 W	**Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento**	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Blocco Porta in Pirolisi**	Sì
Resistenza suola - Potenza	1200 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	360x460x425 mm
Resistenza grill - Potenza	1800 W	**Regolazione della temperatura**	Elettronica
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Porta	Fredda		

Prestazioni / Etichetta Energetica

Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	3.92 MJ
Volume netto della cavità	70 l		

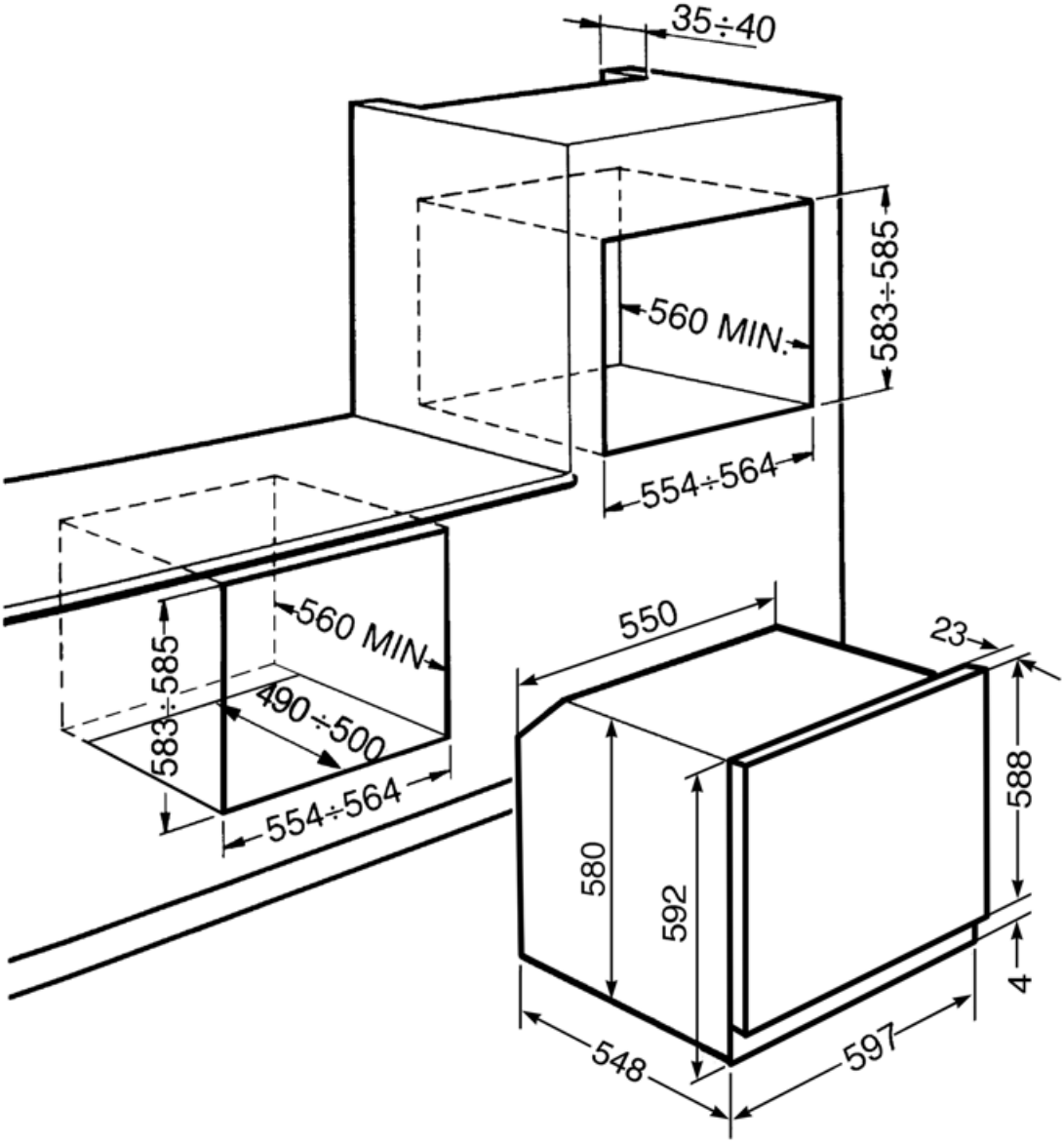
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0.89 KWh	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	1.09 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3.20 MJ	**Numero di cavità**	1
		Indice di efficienza energetica	106 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	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		


35÷40
583÷585
560 MIN.
554÷564
560 MIN
583÷585
490÷500
554÷564
550
23
588
580
592
4
548
597

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.

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.

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.

Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.

Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell’alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.

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 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.

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.

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.

Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

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

SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.

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.

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.

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.

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.

ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.

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%

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.