SF64M3DX



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Vapore Combinato
Codice EAN	8017709266912

Estetica

Estetica	Selezione	**Tipo serigrafia**	Simboli
Colore	Acciaio Inox	**Porta**	Con pannello
Finitura	Antimpronta	**Maniglia**	Squadrata Selezione
Design	Piatto	**Colore maniglia**	Effetto inox
Materiale	Inox	**Logo**	Imbutito
Tipo Inox	Satinato	**Manopole**	Restyling Selezione
Tipo vetro	Eclipse	**Colore manopole**	Effetto inox
Colore serigrafia	Nero		

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	**N° manopole**	3

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

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

Opzioni

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

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	50 °C	**Resistenza caldaia - Potenza**	1700 W
Temperatura massima	250 °C	**Apertura porta**	A ribalta
N° di ripiani	5	**Porta**	a temperatura controllata
Ventola	Singola	**Porta smontabile**	Sì
N° di luci	1	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Tipo di luce	Alogene	**Vetro interno removibile**	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**N° vetri porta totale**	3
Potenza luce	40 W	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Condotto di Raffreddamento**	Singolo
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	**Carico acqua**	Manuale
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	**Capacità serbatoio**	250 ml

Prestazioni / Etichetta Energetica



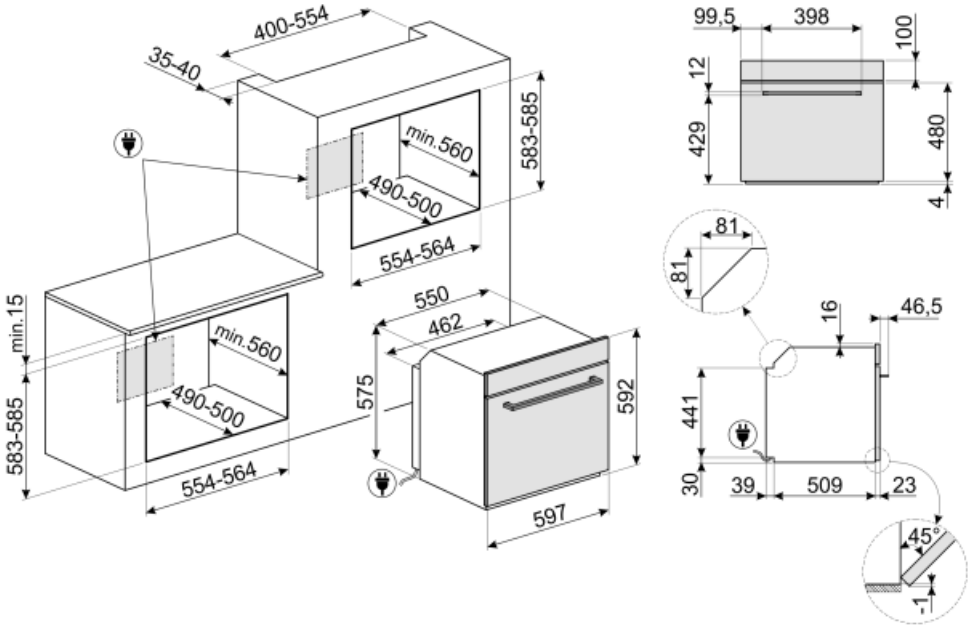
Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2.77 MJ
Volume netto della cavità	63 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0.77 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.16 KWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	4.18 MJ	**Indice di efficienza energetica**	95,1 %

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		



Accessori non inclusi



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



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.



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.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

Glossario simboli

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.

Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



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.



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



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.

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.

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.

Termoventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.

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.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

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.

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.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Indica il volume utile della cavità del forno.