SF700PO



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Ventilato
Codice EAN	8017709171865

Estetica

Estetica	Cortina	**Porta**	Con pannello
Colore	Panna	**Maniglia**	Cortina
Design	Piatto	**Colore maniglia**	Ottone antico
Finitura componenti	Ottone antico	**Logo**	Imbutito
Materiale	Materiale Verniciato	**Manopole**	Cortina
Tipo vetro	Clear1	**Colore manopole**	Panna
Colore serigrafia	Dorato		

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	**N° manopole**	2

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali

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

Opzioni

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

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	50 °C	**Porta**	a temperatura controllata
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
Potenza luce	40 W	**Condotto di Raffreddamento**	Singolo
Resistenza suola - Potenza	1200 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	360x460x425 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



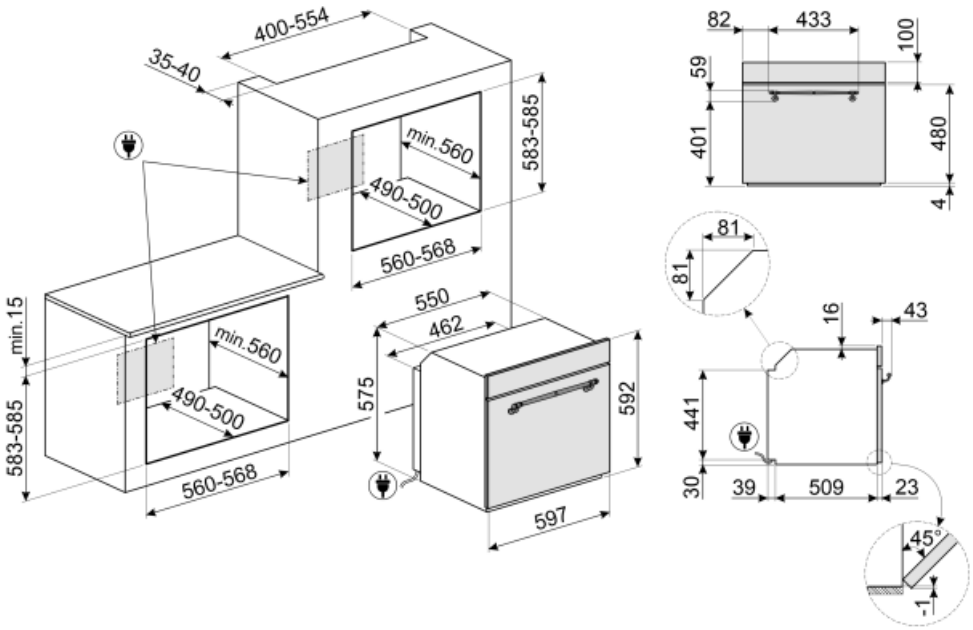
Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2.88 MJ
Volume netto della cavità	70 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0.80 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.15 KWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo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

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1	**Bacinella smaltata (40 mm)**	1

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50 Hz
Corrente	13 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	150 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W		


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
82
433
100
59
401
480
4
81
81
16
43
441
30
39
509
23
45°
1

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.

Prodotti alternativi



SF700AO

Antracite

Glossario simboli



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.

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



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.



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.



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



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 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.



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.