

SF6388X

|



Categoría60 cmFamiliaHornoAlimentaciónEléctricoSistema de cocciónEléctricoMétodo de cocciónTermoventilado

Sistema de limpieza Código EAN Henog

Estética

Estética Clásica

Color Acero inoxidable
Acabado Anti-huellas

Diseño Plato

MaterialAcero inoxidableTipo de inoxCepillado

Tipo de illox Ceplilado
Tipo de vidrio Nerovista
Color serigrafía Negro

Tipo de serigrafía

Puerta Con 2 bandas horizontales

Símbolos

Clásica

Embutido

Efecto inox

Clásica

Inox

Tirador

Color del tirador

Logo Mandos Color mandos

Mandos

Ajustes Mandos N.º de mandos 3

Vapor Clean 8017709206697

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales Estático Ventilado Termoventilado Turbo ECO Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior Otras funciones Descongelación Funciones de limpieza Vapor Clean **Opciones** Fin de cocción Cuentaminutos Sí Opciones de programación tiempo Características técnicas Capacidad (L) 72 I Resistencia circular -2000 W Potencia Temperatura mínima 50 °C Interrupción de Sí Temperatura máxima 250 °C resistencias al abrir la N° de estantes 5 puerta N.º de ventiladores 1 Puerta Fría N.º de luces 2 Sí Puerta desmontable Tipo de Luz Halógenas Puerta interna de vidrio Sí Potencia luz 40 W Vidrio interno Sí Encendido de la luz al Sí desmontable abrir la puerta N° de vidrios totales de Resistencia inferior -1200 W la puerta Potencia Sistema de enfriamiento Tangencial Resistencia superior -1000 W Conducto de Doble Potencia enfriamiento Resistencia grill -1700 W Potencia Reducción velocidad de Resistencia grill ancho - 2700 W sistema de enfriamiento Potencia Dimensiones útiles 360x460x425 mm interior cavidad (axlxp) Regulación de la Electromecánico

SMEG SPA 18/12/2025

temperatura



Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia

energética

70 I Volumen útil

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in conventional mode

4,14 MI

1,15 kWh

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

2,88 MJ

0,80 kWh

95,2 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

1

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Tensión

Corriente

Datos nominales de conexión eléctrica

220-240 V

13 A

3000 W

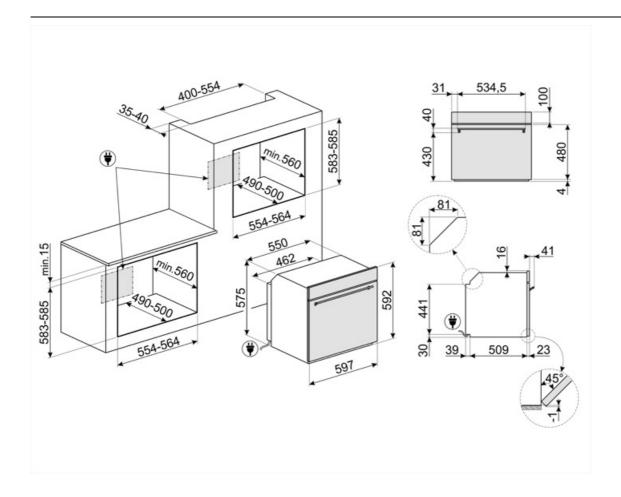
Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

alimentación

50/60 Hz

115 cm







Accesorios Compatible

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos





Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Symbols glossary



Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelación: la descongelación se ve favorecida por la activación de un ventilador especial, que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del horno. Ideal para cualquier tipo de comida.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .





ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno