

SF6388XPZ



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	Yes
EAN code	8017709276027



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	3
-----------------	-------	-----------------	---

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Large grill	 Fan grill (large)
 Fan assisted bottom	 Pizza	

Cleaning functions

No

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	No	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	No
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	250 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	5	Door	Fresh Touch
N. of fans	1	Removable door	Yes
No. of lights	1	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	Total no. of door glasses	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class A
Net volume of the cavity 65 l
Energy consumption per cycle in conventional mode 1.09 KWh
Consumo de energia em modo convencional 3.92 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.81 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.78 KWh
Number of cavities 1
Energy efficiency index 95,1 %

Accessories Included

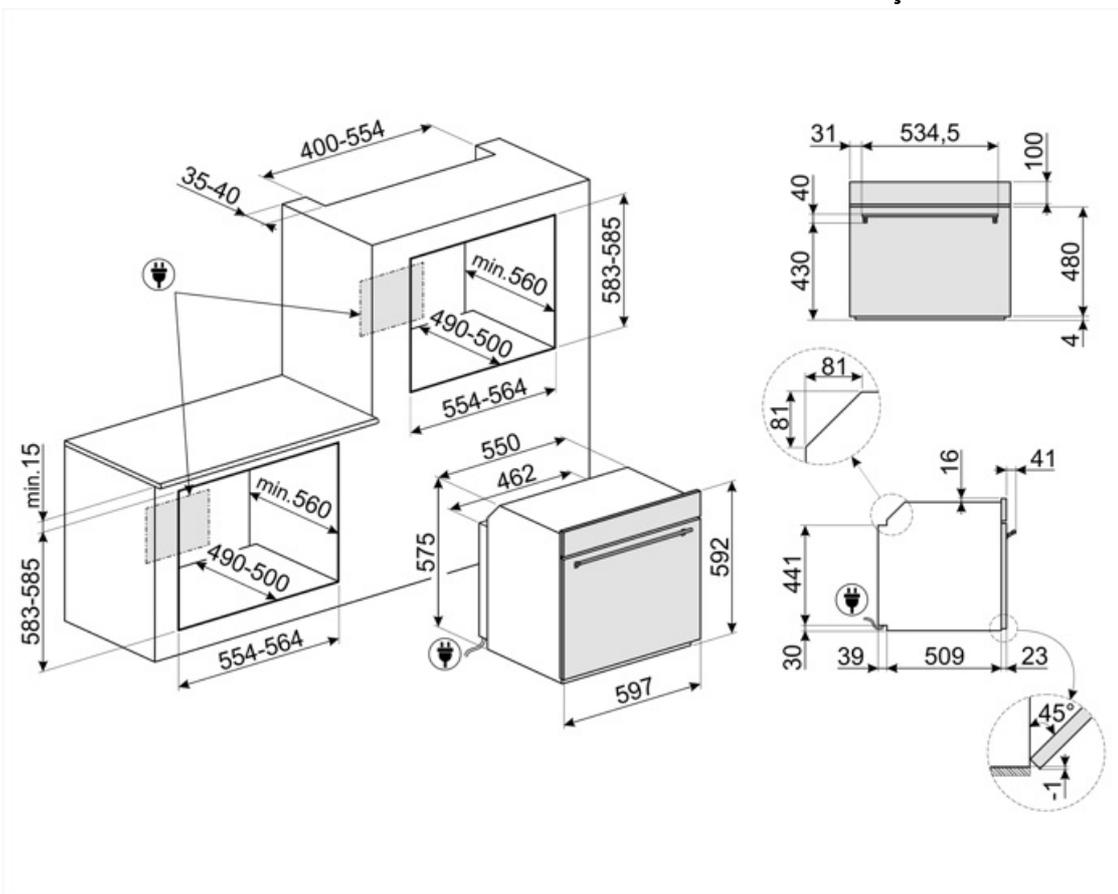
Rack with back stop 1
Enamelled deep tray (40mm) 1
Catalytic Panels No

Pizza Accessories Refractory stone (round without handles) + cover + shovel
Other No

Electrical Connection

Plug No
Voltage 220-240 V
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



Symbols glossary

 R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 Elétrico
 Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.	 Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
 Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.	 Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
 Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.	 Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
 Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.	 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
 Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.	 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.</p> |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  <p>Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes.</p> |  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |