SF6390XE



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Metodo di Cottura	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709212155

Estética

Estética	Clásica	**Color serigrafía**	Negro
Color	Acero inoxidable	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Acabado	Anti-huellas	**Puerta**	Con 2 bandas horizontales
Diseño	Plato	**Tirador**	Clásica
Acabado componentes		**Color asa**	Inox
Material	Inox	**Logo**	Embutido
Tipo de inox	Satinado	**Mandos**	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	**Color mandos**	Efecto inox

Mandos

Nombre del display	CompactScreen	**N° de idiomas en el display**	
Tecnología de pantalla	LCD	**N.° de mandos**	2
Regulación de mandos	Mandos		

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	9
Programas automáticos	20

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

Inferior ventilado

Otras funciones

Descongelamiento por tiempo

Descongelamiento por peso

Fermentación

Sabbath

Funciones de limpieza

Vapor Clean

Opciones

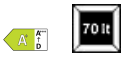
Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener caliente, Luz Eco
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí

Características técnicas

Capacidad (L)	70 l	**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**	Sí
Temperatura mínima	30 °C	**Puerta**	Fría
Temperatura máxima	280 °C	**Puerta desmontable**	Sí
N.° de estantes	5	**Puerta interna de vidrio**	Sí
N.° de luces	2	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	**N.° de vidrios de puerta total**	4
Potencia luz	40 W	**Bisagras Soft Close**	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1200 W		

Resistencia superior - Potencia	1000 W	**Conducto de enfriamiento**	Individual
Resistencia grill - Potencia	1700 W	**Reducción velocidad de sistema de enfriamiento**	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	360x460x425 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	**Regulación de la temperatura**	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase de eficiencia energética	A+	**Consumo energético con sistema de convención de aire**	2.45 MJ
Volumen útil	70 l	**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción**	0.68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción	1.09 kWh	**N° de cavidades**	1
Consumo energético en modo convencional	3.92 MJ	**Indice de eficiencia energética**	81 %

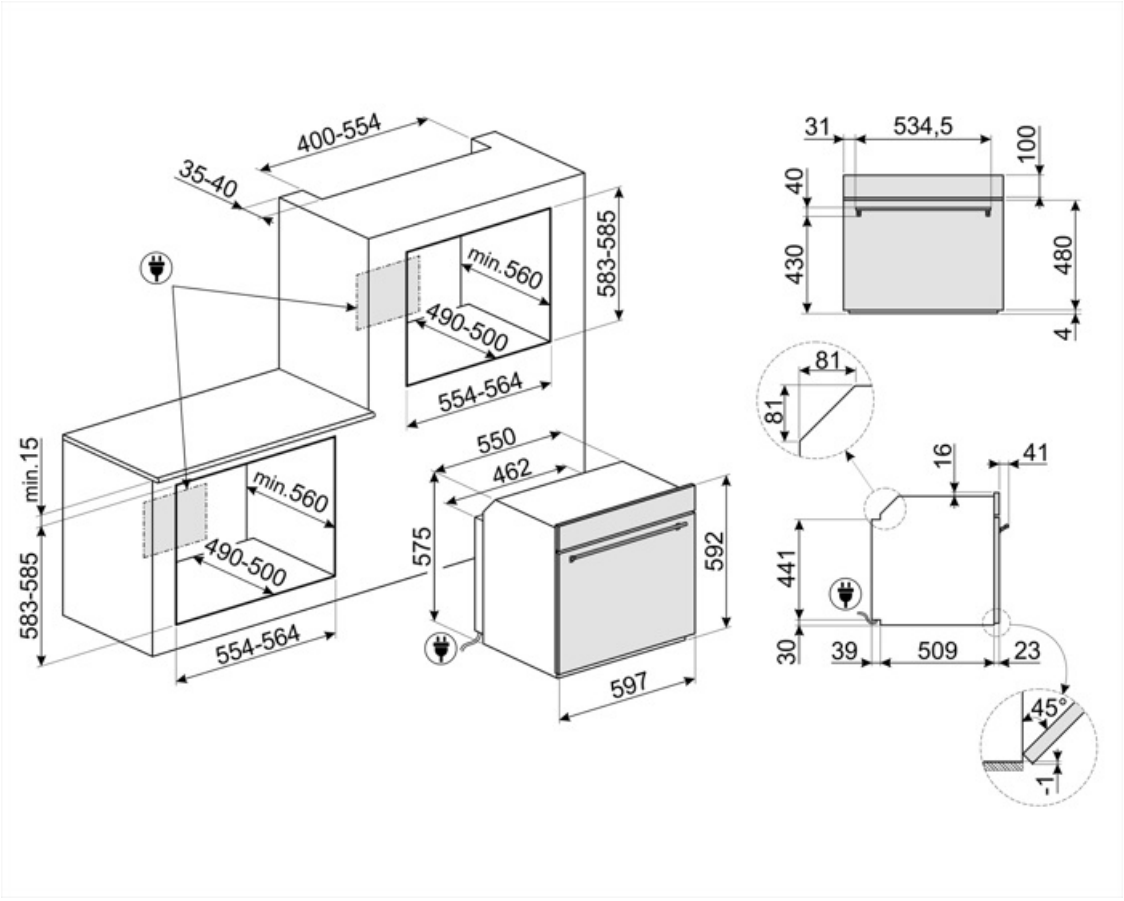
Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Datos nominales de conexión eléctrica**	3000 W
Enchufe	No	**Frecuencia**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Largo del cable de alimentación**	115 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GTP

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



PALPZ

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



STONE2

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTT

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



PR3845X

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

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



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.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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



Electric



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.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



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.



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 .



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 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 .



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.



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 .



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 .



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).



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.



KEEP WARM



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



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.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



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