

# SF6390XPZE







Categoría 60 cm **Familia** Horno Alimentación Sistema de cocción Método de cocción Termoventilado

Sistema de limpieza

Horno pizza

Código EAN

Eléctrico Eléctrico

Vapor Clean

Sí

8017709222185



### Estética

Clásica Estética

Color Acero inoxidable Anti-huellas Acabado

Diseño Plato

Acero inoxidable Material Cepillado Tipo de inox Tipo de vidrio Nerovista

Color serigrafía Negro Tipo de serigrafía

**Puerta** Con 2 bandas horizontales

Tirador

Color del tirador

Logo Mandos Color mandos Clásica

Inox **Embutido** Clásica Efecto inox

Símbolos

## **Mandos**

Tecnología de pantalla

LCD **Ajustes** Mandos N.º de mandos

2

## **Programas/Funciones**

Número de funciones de cocción

Programas automáticos

10

20



Tipo de Luz

Potencia luz

## Funciones de cocción tradicionales Ventilado Estático Termoventilado (8) Turbo Grill ancho ECO (circular+posterior+superior+ventilador) R Grill ancho ventilado Inferior ventilado Inferior Pizza Otras funciones Descongelación por tiempo Descongelación por peso Fermentación Sabbath Funciones de limpieza Vapor Clean **Opciones** Opciones de Inicio programado y fin de Opción Show Room Sí programación tiempo cocción Demo Cuentaminutos Pre-calentamiento Sí rápido Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños Características técnicas Temperatura mínima 30°C Interrupción de Sí resistencias al abrir la Temperatura máxima 280°C puerta N° de estantes 5 Puerta Fría N.º de ventiladores 1 Puerta desmontable Sí 2 N.º de luces

SMEG SPA 12/12/2025

Halógenas

40 W

Puerta interna de vidrio



Encendido de la luz al Sí

abrir la puerta

Resistencia inferior -1100 W

1000 W

1700 W

2000 W

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

**Potencia** 

Resistencia grill ancho -2700 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Vidrio interno desmontable

N° de vidrios totales de

la puerta

Sí Bisagras Soft Close

Sistema de enfriamiento Tangencial

Conducto de

enfriamiento

Reducción velocidad de

sistema de enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Material de la cavidad

331x460x412 mm

Esmalte Ever Clean

Electrónica

Sí

Doble

Sí

Prestaciones/Etiqueta energética

Α+

1,05 kWh

3,78 MJ

1



Clase eficiencia

energética

Volumen útil 65 I

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección natural

**Energy consumption in** 

conventional mode

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

0,66 kWh

2,38 MJ

1

80,5 %

Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop

posterior

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1

Guías telescópicas de extracción parcial

Accesorios Pizza

Piedra refractaria + tapa +

paleta

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A Datos nominales de 3000 W

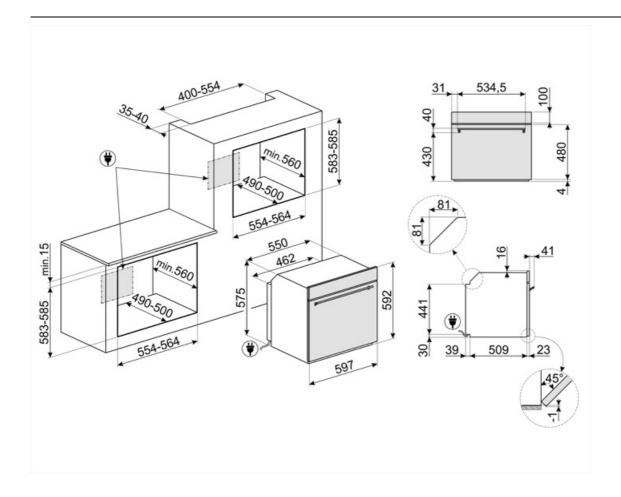
conexión eléctrica

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

#### GTP



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

#### PR3845X



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



#### 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 woodfired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



## Symbols glossary



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.



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



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 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.

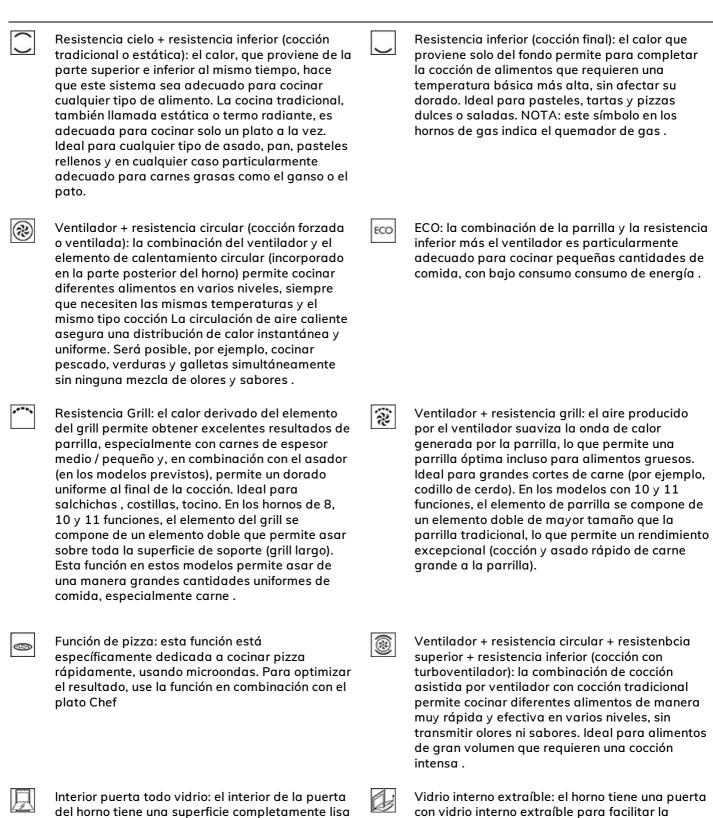


Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente,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



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 .





SMEG SPA 12/12/2025

limpieza y, por lo tanto, una higiene más

profunda.

sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la

suciedad y hace que la limpieza sea más

práctica.





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



Sistema Pizza: en varios hornos Smeg, el exclusivo sistema Pizza proporciona una piedra refractaria especial que, en contacto directo con la resistencia, permite cocinar en solo 3-4 minutos, 5 si tiene un relleno especial. La preparación de focaccias, pasteles salados, pescado y verduras en papel de aluminio que tampoco se secan y permanecen suaves y sabrosos.



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



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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