

# SF6400PZB



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Four à pizza	Oui
Code EAN	8017709324919



## Esthétique

Esthétique	Elementi	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Elementi poignée carrée
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Matériau	Verre	Logo	Sérigraphié
Type d'inox	Brossé	Esthétique des manettes	Elementi nouvelle esthétique
Type de verre	Standard (clair)	Couleur des manettes	Noir
Couleur de la sérigraphie	Gris		

## Commandes



Nom afficheur	DigiScreen	Type de commandes	Manettes + touches tactiles
Technologie de l'afficheur	LED	Nombre de manettes	2

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---

### Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique	Chaleur brassée	Chaleur tournante
ECO	Gril fort	Gril fort ventilé
Sole ventilé	Pizza	

### Fonctions supplémentaires

Levage
--------

## Options



Options de programmation de la durée de cuisson	Fin de cuisson	Minuteur réglable	1
Minuteur	Oui	Préchauffage rapide	Oui

## Technologie



Température minimale	50 °C	Porte	Tempérée
Température maximale	250 °C	Porte démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de turbines	1	Porte intérieure démontable	Oui
Nombre de lampes	1	Nombre total de vitres de la porte	3
Type d'éclairage	Halogène	Cheminée	Fixe
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance sole	1100 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistante voûte	1000 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	331x460x412 mm
Puissance résistance gril	1700 W	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance gril fort	2700 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Puissance résistance circulaire	2000 W		

## Performance / Etiquette Energétique



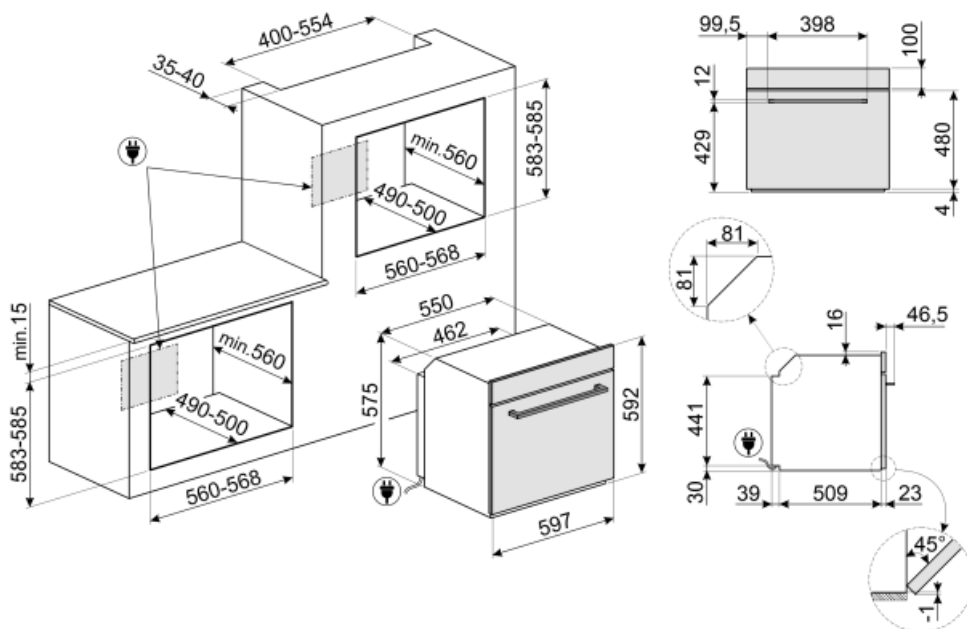
Classe d'efficacité énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	2.81 MJ
Volume net	65 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.78 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	Indice d'efficacité énergétique	95,1 %

## Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Accessoires à pizza	Pierre réfractaire (ronde sans poignées) + couvercle
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1		

## Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	13 A	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Puissance nominale	3000 W		



## Not included accessories

### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm













### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



## Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Electrique
-  Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



**Turbine + Résistance grill fort (grill fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



**Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



**2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



**La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.**



**5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



**Afficheur Digital**



**Fonction pizza : Turbine + Résistance grill + sole :** Le fonctionnement de la turbine, combiné au grill et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



**Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



**Système préparation pizza :** Dans différents fours Smeg, le système exclusif Pizza comprend une pierre réfractaire spéciale qui, en contact direct avec l'élément chauffant, permet de cuire en seulement 3-4 minutes, 5 si elle est garnie d'une garniture spéciale. La préparation des focaccias, des tartes salées, du poisson et des légumes en papillote est également excellente, car ils ne se dessèchent pas lorsqu'ils sont cuits de cette façon et restent doux et savoureux.



**Préchauffage rapide :** Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



**Indique le volume utile de la cavité du four.**