

# SF6400PZX







Category 60cm
Product Family Oven
Power supply Electric
Heat source ELECTRICITY
Tipo de cozimento Thermo-ventilated

Sistema de limpeza Pizza Oven

**EAN code** 8017709324995

No

Yes



## **Aesthetics**

Aesthetic Selezione
Colour Stainless steel
Acabamento Anti-dedadas
Série Plano

MaterialStainless steelType of steelBrushedGlass TypeEclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia

Door With panel Handle Selection squared

Handle ColourSteel effectLogotipoLogotipo embutidoControl knobsCucina restylingControls colourSteel effect

Símbolos

#### **Controls**



NomeDigiScreenControl settingBotões e botões de toqueTecnologiaLEDNo. of controls2

## **Programs / Functions**

No. of cooking functions8Automatic programmesNoCustomisable recipesNo



#### Traditional cooking functions

Static

Fan assisted

@ Circulaire

ECO Eco

Large grill

Pizza

ফ্লি Fa

Fan grill (large)

**₹** 

Fan assisted bottom



#### Other functions



Proving

## **Options**



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

#### **Technical Features**



- Power



Multi-step cooking









Νo





Minimum Temperature 50 °C 250 °C Maximum temperature No. of shelves N. of fans 1 No. of lights Light type Halogen User-replaceable light Yes **Light Power** 40 W Light when door is No opened 1100 W Lower heating element power Upper heating element - 1000 W Power Grill element - power 1700 W Large grill - Power 2700 W

Circular heating element 2000 W

Heating suspended No when door is opened Door Fresh Touch Removable door Yes Full glass inner door Yes Removable inner door Yes Total no. of door glasses 3 Soft Close hinges No Chaminé Fixa

Cooling system Tangential

Circuito de resfraimento Circuito de resfriamento

duplo Sim

Redução da velocidade do sistema de

resfriamento

Usable cavity space 331x460x412 mm dimensions (HxWxD)

Temperature control Electro-mechanical
Cavity material Ever clean Enamel



## Performance / Energy Label





Energy efficiency class A
Net volume of the cavity 65 I
Energy consumption per 1.09 KWh
cycle in conventional
mode

Consumo de energia em 3.92 MJ

modo convencional

Consumo de energia na 2.81 MJ convecção de ar forçado

Energy consumption per 0.78 KWh

cycle in fan-forced

convection

Number of cavities 1 Energy efficiency index 95.1 %

#### **Accessories Included**

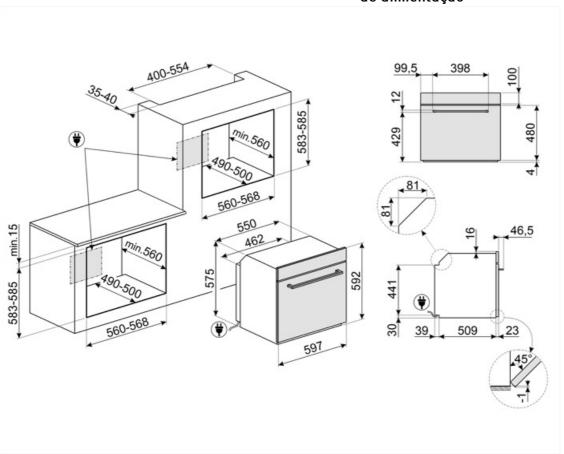
Rack with back stop 1 Enamelled deep tray 1 (40mm) Pizza Accessories

Refractory stone (round without handles) + cover

### **Electrical Connection**

PlugNoNorVoltage220-240 VFreCurrent13 ACor

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo 150 cm
de alimentação





## **Compatible Accessories**

#### BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640** 

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

#### GTP



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



**GTT** 

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





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

#### 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 envidracadas.



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.



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, bifes, 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.





Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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.



O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto



Pré-aquecimento rápido: A função de préaquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.