

SF6400S1PZB



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Horno pizza	Sí
Código EAN	8017709346454



Estética

Estética	Selección	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Escuadrada selección
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de inox	Cepillado	Mandos	Restyling Selección
Tipo de vidrio	Claro	Color mandos	Negro
Color serigrafía	Gris		

Mandos



Nombre del display	DigiScreen	Ajustes	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LED	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

9

Funciones de cocción tradicionales

	Estático		Ventilado		Termoventilado
	Turbo		ECO		Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)					
	Grill ancho ventilado		Inferior ventilado		Pizza

Otras funciones

	Direct Steam		Fermentación
--	--------------	--	--------------

Funciones de limpieza

	Vapor Clean
--	-------------

Opciones

Opciones de programación tiempo	Fin de cocción
Cuentaminutos	Sí

Programador	1
Pre-calentamiento rápido	Sí

Características técnicas

	72 L	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Temperatura mínima	30 °C	Puerta	Fría
Temperatura máxima	250 °C	Puerta desmontable	Sí
Nº de estantes	5	Puerta interna de vidrio	Sí
N.º de ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de luces	1	Nº de vidrios totales de la puerta	3
Tipo de Luz	Halógenas	Chimney	Fixed
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia inferior - Potencia	1100 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia superior - Potencia	1000 W		

Resistencia grill -	1700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	331x460x412 mm
Potencia			
Resistencia grill ancho -	2700 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



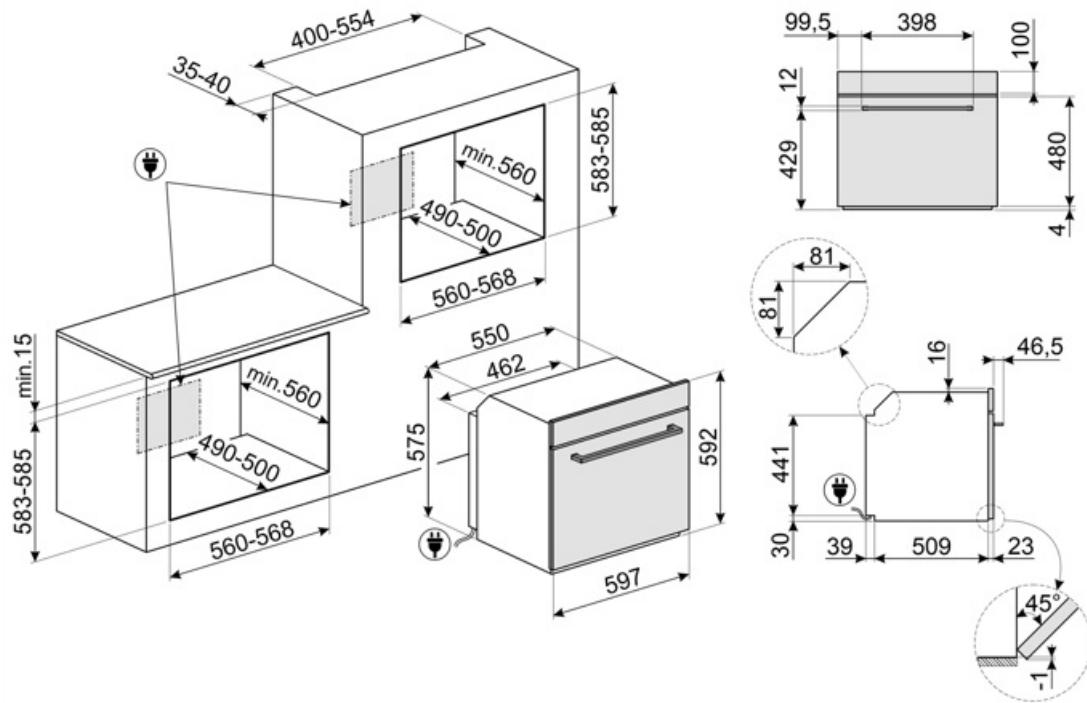
Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	2.81 MJ
Volumen útil	65 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.78 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.09 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Indice de eficiencia energética	95.1 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Accesorios Pizza	Refractory stone (round without handles) + cover
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	150 cm



Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



Guías telescopicas 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

GTT



Guías telescopicas 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



Energy efficiency class A



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.



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado. La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable .



Electric



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.



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.



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.



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 .



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.

	<p>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 .</p>		<p>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 .</p>
	<p>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 .</p>		<p>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).</p>
	<p>Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef</p>		<p>Ventilador + resistencia circular + resistencia 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 .</p>
	<p>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.</p>		<p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>
	<p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>		<p>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 .</p>
	<p>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</p>		<p>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.</p>



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.



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



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys