

# SF6400S1PZB



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709346454



## Design

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handgreep	Elementi/ Selezione
Design	Plat		Squadrata
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Logo	Geëtt
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur knoppen	Zwart

## Bediening



Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2


## Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No

## Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Luchtcirculatie (met onderwarmte)	 Pizza

## Overige functies

 Direct Steam	 Rijsfunctie
---	---

## Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

## Opties



<b>Opties</b>	<b>Einde kooktijd</b>	<b>Timer</b>	<b>1</b>
<b>tijdprogrammering</b>		<b>Snelle voorverwarming</b>	<b>Ja</b>
<b>Timer</b>	<b>Ja</b>		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	65 l	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W
<b>Cavity</b>	Sares	<b>Deur</b>	Fresh Touch
<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	250 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Chimney</b>	Fixed
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1100 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	331x460x412 mm
<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Grill - vermogen</b>	1700 W	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille
<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W		

## Prestaties / energielabel



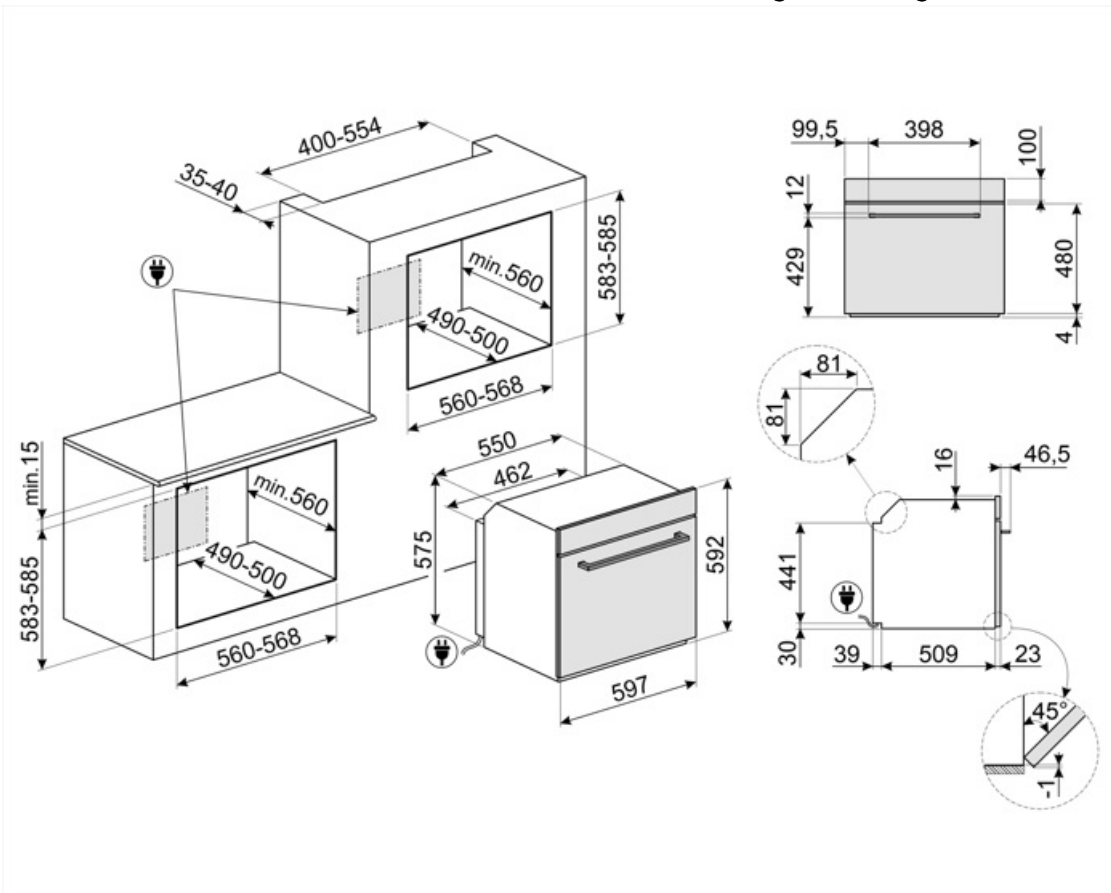
<b>Energieklasse</b>	A	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2,81 MJ
<b>Netto inhoud</b>	65 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	0,78 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	1,09 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3,92 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	95,1 %

## Meegeleverde accessoires

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Pizza-accessoires</b>	Refractory stone (round without handles) + cover
<b>Vangschaal (40 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3000 W
<b>Stekker</b>	Nee	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	13 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm



## Compatibele Accessoires

### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep  
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### 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

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)






























### PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.  
Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



## Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Een DIRECT STEAM oven heeft 1 stoomkookfunctie waaraan de gebruiker MANUEEL stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker de functie draait</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>

-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  De warmte van het onder- en boven element wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.
-  Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.
-  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  verlichting
-  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
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.