

SF6400S1PZX



| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Catégorie | 60 cm |
| Famille | Fours |
| Alimentation | Electrique |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Mode de cuisson | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage | Vapor Clean |
| Four à pizza | Oui |
| Code EAN | 8017709346485 |



Esthétique

| | | | |
|---------------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|
| Esthétique | Elementi | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Inox | Porte | Avec cadre |
| Finition | Anti-trace | Poignée | Elementi poignée carrée |
| Design | Plat | Couleur de la poignée | Effet inox |
| Matériau | Inox | Logo | Embouti |
| Type d'inox | Brossé | Esthétique des manettes | Elementi nouvelle esthétique |
| Type de verre | Noir Eclipse | Couleur des manettes | Effet inox |
| Couleur de la sérigraphie | Noir | | |

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 | 9 |
| Programmes automatiques | No |
| Recettes personnalisables | No |

Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|-----------------|--|-------------------|
| | Statique | | Chaleur brassée | | Chaleur tournante |
| | Chaleur tournante turbo | | ECO | | Gril fort |
| | Gril fort ventilé | | Sole ventilé | | Pizza |
| | | | | | |

Fonctions supplémentaires

| | | | |
|--|----------------|--|--------|
| | Vapeur directe | | Levage |
|--|----------------|--|--------|

Fonctions de nettoyage

| | |
|--|-------------|
| | Vapor Clean |
|--|-------------|

Options



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

Technologie

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|----------|--|---|------------------|
| | Température minimale | 30 °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 | Tangential |
| | 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 naturelle | 0,78 kWh |
| Consommation d'énergie en mode conventionnel | 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
Lèchefrite émaillé profond (40 mm) 1

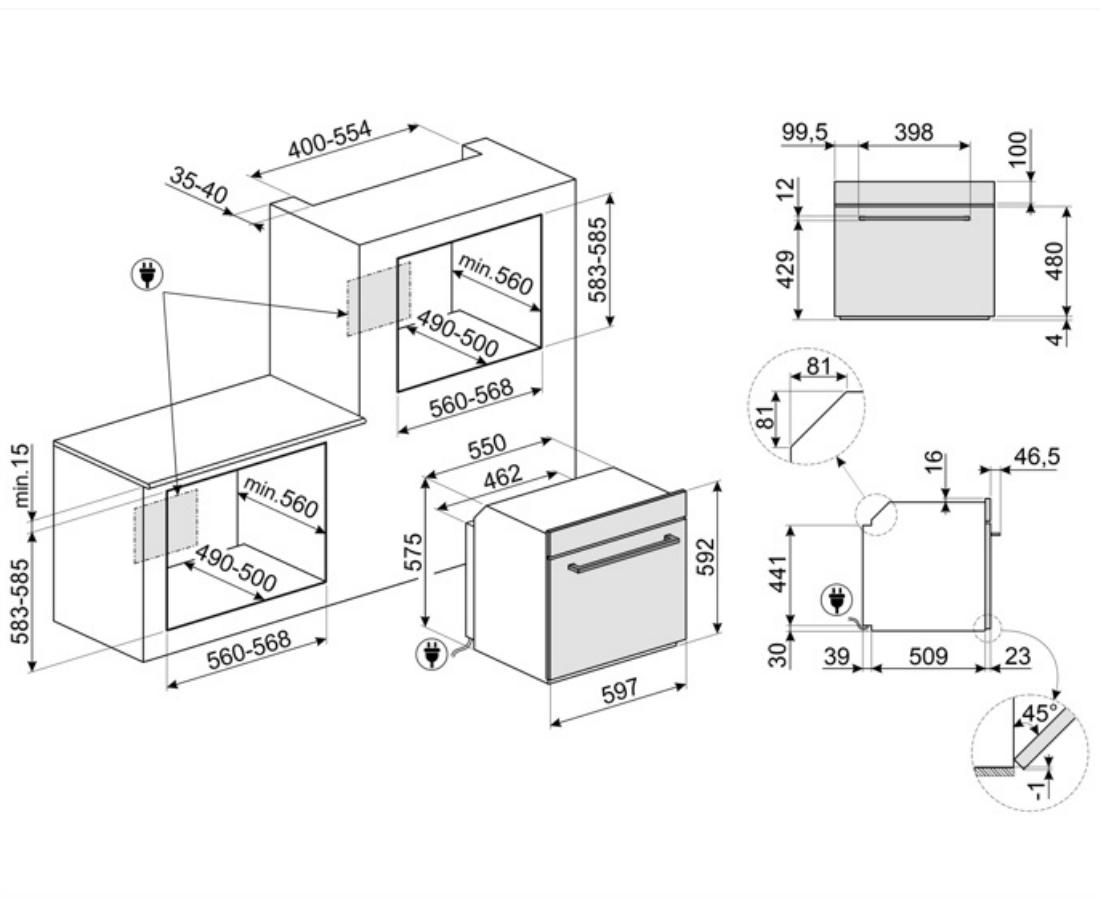
Accessoires à pizza

Pierre réfractaire (ronde sans poignées) + couvercle

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
Intensité 13 A
Puissance nominale 3000 W

Fréquence 50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation 150 cm



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



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.



PALPZ

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



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.



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



Symbols glossary

| | | |
|---|--|---|
|  A | A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie |  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. |
|  DIRECT | Vapeur directe : Vous pouvez cuire les aliments à la vapeur, avec un système simple et intuitif. Il suffit de remplir le réservoir au fond de la cavité avec de l'eau, de le recouvrir d'un couvercle perforé et d'activer la fonction vapeur pour la durée souhaitée. L'ajout de vapeur permet d'améliorer les résultats de la cuisson traditionnelle et de maintenir l'hydratation correcte du plat. La cuisson directe à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments, tandis que la vapeur réduit également l'ajout de gras et permet une cuisson plus saine. |  Afficheur Digital |
|  3 | 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 réflechissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité. |  Electrique |
|  E | 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. |  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. |
|  T | 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 |  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. |



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.



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.



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.



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



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril 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.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



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.



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



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.



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.



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.



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.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.