

# SF6400S1PZXN







Catégorie 60 cm **Famille** Fours Alimentation Source de chaleur première

cavité

Mode de cuisson Système de nettoyage

Four à pizza

Code EAN

Electrique Electrique

Chaleur tournante

Vapor Clean

Oui

8017709350758



# Esthétique

Esthétique Elementi Couleur Inox **Finition** Design Plat Matériau Inox

Type d'inox Type de verre

Couleur de la sérigraphie

Anti-trace

Brossé Standard (clair)

Noir

Type de sérigraphie

**Porte** Poignée

Couleur de la poignée

Logo

Esthétique des manettes

Couleur des manettes

Symboles Plein verre

Elementi poignée carrée

Effet inox Sérigraphié

Elementi nouvelle

esthétique Effet inox

## Commandes



Nom afficheur Technologie de l'afficheur

DigiScreen

LED

Type de commandes Nombre de manettes Manettes + touches tactiles

2

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson Programmes automatiques Recettes personnalisables

9

No 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

Minuteur

**Technologie** 

Fin de cuisson

Minuteur réglable Préchauffage rapide

1 Oui

Tempérée

Oui

Oui

Oui

3

Double

Oui













5

50 °C

250 °C

Halogène

1000 W

1700 W

2700 W

Oui

Oui





Température minimale Température maximale

Nombre de niveaux de cuisson

Nombre de turbines 1 Nombre de lampes 1

Type d'éclairage Lumière remplaçable par l'utilisateur

Puissance de l'éclairage 40 W Puissance résistance 1100 W sole

Puissance résistante

voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance circulaire

2000 W

**Porte** 

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Porte intérieure démontable

Nombre total de vitres de la porte

Cheminée Fixe Système de **Tangentiel** refroidissement

Conduit de refroidissement

Réduction de la vitesse

du système de refroidissement

Dimensions nettes de la 331x460x412 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** 



# Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité

énergétique Volume net

Consommation

d'énergie en convection

naturelle

Consommation d'énergie en mode

Α

65 I

1,09 kWh

3,92 MJ

conventionnel

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Nombre de cavités Indice d'efficacité

énergétique

2,81 MJ

0,78 kWh

95,1%

### Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1 Lèchefrite émaillé

profond (40 mm)

Accessoires à pizza

Pierre réfractaire (ronde

sans poignées) + couvercle

# Raccordement électrique

**Tension** 220-240 V

Intensité 13 A 3000 W Puissance nominale

Fréquence Longueur du câble d'alimentation

50/60 Hz 150 cm



### **Accessoires Compatibles**

#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### 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.



#### **PALPZ**

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



# BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.

#### 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 : 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.



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



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.



Electrique



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.

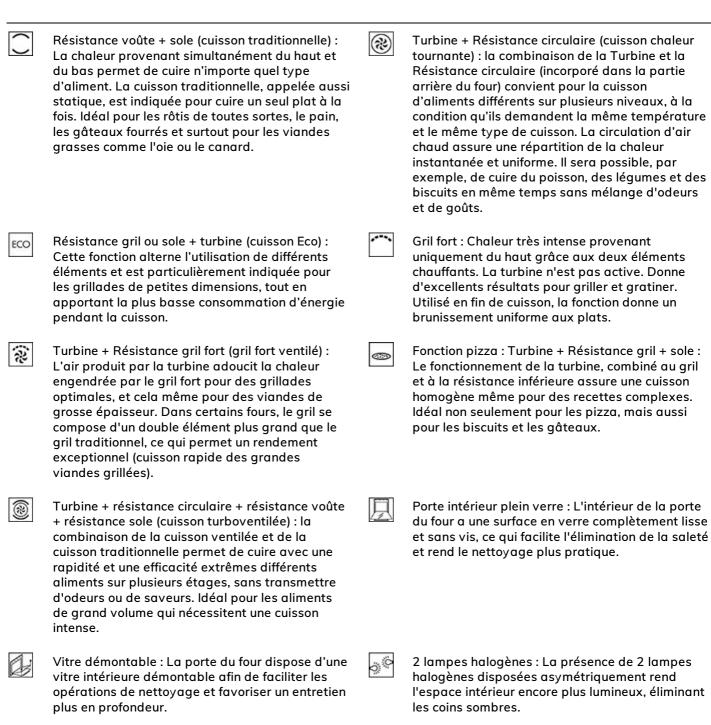


Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



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.





3

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.