

# SF6400S1PZXN







Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Vapor Clean Sistema di pulizia

Forno Pizza Sì

**Codice EAN** 8017709350758



## Estetica

Estetica Selezione Colore Acciaio Inox **Finitura** Antimpronta Design Piatto Materiale Inox Tipo Inox Satinato Tipo vetro Clear1 Colore serigrafia

Tipo serigrafia Simboli **Porta** Tuttovetro Maniglia Squadrata Selezione

Colore maniglia Effetto inox Logo Serigrafato

Manopole Restyling Selezione

Effetto inox Colore manopole

## Comandi



Nome display DigiScreen Regolazione comandi Manopole e tasti touch Tecnologia display LED N° manopole 2

# Programmi / Funzioni forno principale

Nero

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali



Ventilato



Termo-ventilato

Turbo

Statico



Eco



Grill largo

Grill largo ventilato



Base ventilata



Pizza



### Altre funzioni



**Direct Steam** 



Lievitazione

### Funzioni pulizia



Vapor clean

## Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Fine cottura con spegnimento automatico Contaminuti impostabili 1 Pre-riscaldamento

Sì

rapido

Caratteristiche Tecniche





Contaminuti













Temperatura minima 50°C Temperatura massima 250 °C N° di ripiani Ventola N° di luci Tipo di luce

Luce sostituibile dall'utente

Potenza luce 40 W Resistenza suola -1100 W

Potenza

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Singola Alogene Sì

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Porta Fresh Touch

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale 3 Camino Fisso

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Condotto di Doppio Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura Materiale della cavità 331x460x412 mm

Sì

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

# Prestazioni / Etichetta Energetica



cavità



Classe di efficienza energetica

Volume netto della

Consumo di energia per 1,09 kWh

ciclo in convezione naturale

Α

65 I

Consumo di energia per 2,81 MJ ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0,78 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza 1

95,1%

energetica



Consumo di energia per 3,92 MJ ciclo in convezione naturale

## Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop Bacinella smaltata (40

mm)

Accessori Pizza

Pietra refrattaria +

Coperchio

# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 13 A 3000 W Dati nominali di collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 150 cm



## Accessori Compatibili

### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

## **BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### **GTT**

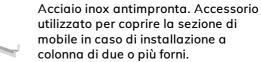
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

**GTP** 



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.





## STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.





## Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Con l'opzione Direct Steam è possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, grazie ad un sistema semplice e intuitivo. È sufficiente riempire con un bicchiere d'acqua (150 ml) l'apposito incavo sul coperchio smaltato in dotazione e avviare una funzione di cottura con aggiunta di vapore.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.





Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Sistema Pizza: In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch