

SF6400S1PZXN




Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709350758



Design

Design	Elementi	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Inox	Deur	Geheel glas
Afwerking	Fingerproof	Handvat	Elementi/ Selezione
Design	Plat		Squadrata
Materiaal	Inox	Kleur handvat	Inox look
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	Logo	Geëst
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Elementi
Kleur serigrafie	Zwart	Kleur bedieningsknoppen	Inox look










Bediening

			
Display	DigiScreen	Bediening	Knobs & touch buttons
Display	LED display	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	No
Individualiseerbare recepten	No


Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte	 Pizza

Overige functies

 Direct Steam	 Rijzen
---	--

Reinigingsfuncties




 Vapor Clean reiniging
--

Opties



Tijdsinstelling	Einde kooktijd	Timer	1
Timer	Ja	Snel voorverwarmen	Ja

Technische specificaties

								Inhoud (l)	65 l	Circulatie - vermogen	2000 W
								Cavity	Sares	Deur	Fresh Touch
								Minimum temperatuur	50 °C	Uitneembare oven deur	Ja
								Maximum temperatuur	250 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
								Aantal kookniveaus	5	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
								Dubbele ventilator	1	Totaal aantal ruiten	3
								Aantal lampen	1	Chimney	Fixed
								Type lamp	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
								User-replaceable light	Ja	Koelleiding	Dubbel
								Vermogen lamp	40 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
								Onderwarmte - vermogen	1100 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	331x460x412 mm
								Bovenwarmte - vermogen	1000 W		
								Grill - vermogen	1700 W		

Grote vlakgrill -
vermogen

2700 W

Temperatuurcontrole
Materiaal ovenruimte

Elektro-mechanisch
Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse A
Netto volume 65 l
Energieconsumptie in
conventionele functie 1,09 kWh
Energy consumption in
conventional mode 3,92 MJ

Energy consumption in
forced air convection 2,81 MJ
Energieconsumptie in
turbo functie 0,78 kWh
Aantal ovens 1
Energie-efficiëntie Index 95,1 %

Meegeleverde accessoires

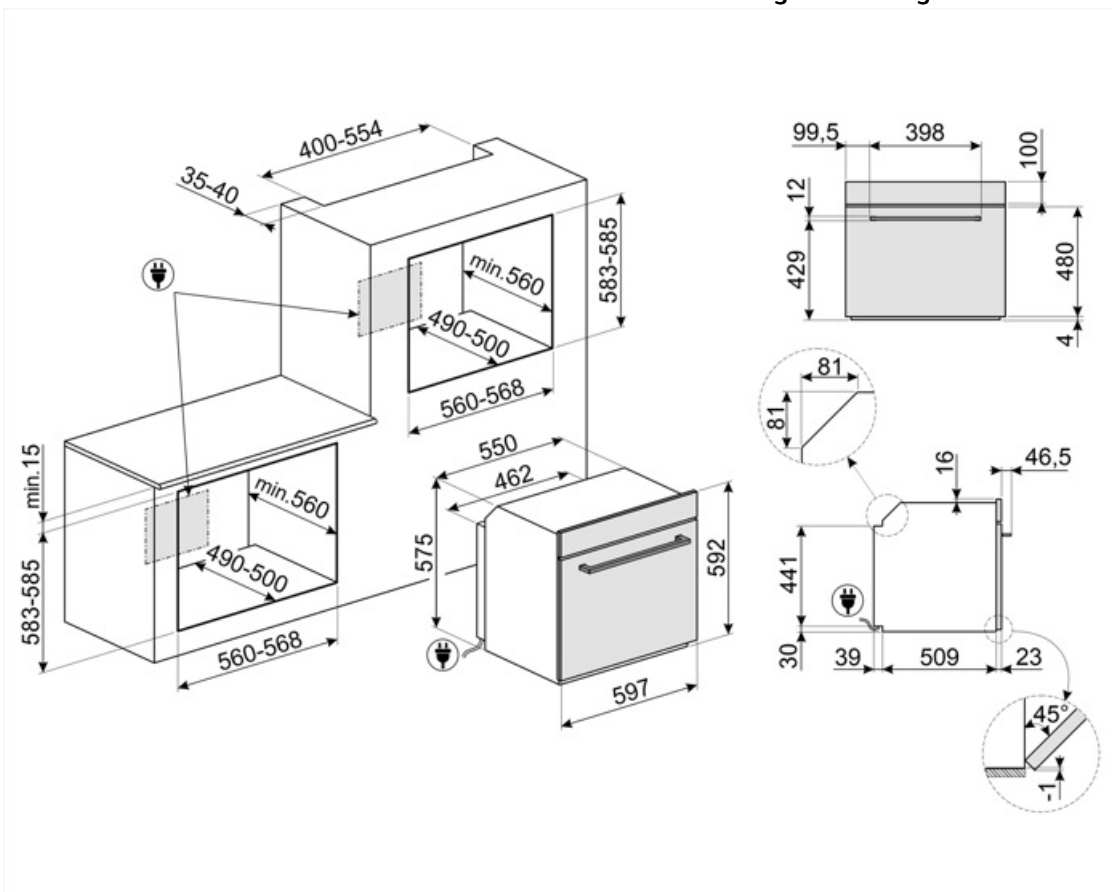
Ovenrooster met stop 1
Bakplaat (40 mm) 1

Pizza-accessoires Refractory stone (round
without handles) + cover

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
Stekker Nee
Stroom 13 A

Nominale
aansluitwaarde 3000 W
Frequentie 50/60 Hz
Lengte voedingskabel 150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.

GTP



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

PALPZ



Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 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

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

GTT

















Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).














PR3845X



Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Een Direct Steam oven heeft 1 stoomfunctie waarbij de gebruiker manueel stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker aan de functieknop draait.
-  Elektrische aansluiting
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
-  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.
-  Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
-  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.
-  Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
-  Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
-  De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
-  Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
-  Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>Pizza function: Some ovens have an exclusive "Pizza" function which provides direct contact of the refractory stone for cooking pizza with low heating element. This allows cooking pizza in just 3 - 5 minutes, depending on the filling. This function is also ideal for cooking pies, baked fish and vegetables.</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>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%.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p> | |