

# SF6400TVX





Categoría 60 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico

Método de cocción Termoventilado Sistema de limpieza Vapor Clean Código EAN 8017709262747



### Estética

Selección Estética Acero inoxidable Color Anti-huellas Acabado Diseño Plato

Acero inoxidable Material Cepillado Tipo de inox Tipo de vidrio Nerovista Color serigrafía Negro

Tipo de serigrafía Símbolos Puerta Con panel Tirador Escuadrada selección Color del tirador Efecto inox

Logo **Embutido** Mandos

Restyling Selección Color mandos

Efecto inox

### **Mandos**



Nombre del display DigiScreen **Ajustes** Mandos y botones táctiles Tecnología de pantalla N.º de mandos LED 2

## **Programas/Funciones**

Número de funciones de cocción

8



#### Funciones de cocción tradicionales

Estático



Termoventilado



Turbo

**ECO** 

Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill ancho ventilado



#### Otras funciones



Descongelación por tiempo

#### Funciones de limpieza



Vapor Clean

## **Opciones**



Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos

Inicio programado y fin de cocción

Sí

Programador Pre-calentamiento

rápido

1 Sí

Sí

Frontal

## Características técnicas















Temperatura mínima Temperatura máxima 250 °C N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1 N.º de luces 1

Tipo de Luz Halógenas

Luz reemplazable por el Sí

usuario

Potencia luz 40 W Encendido de la luz al Sí abrir la puerta

Resistencia inferior -

Potencia

60 °C

1200 W

Interrupción de resistencias al abrir la puerta Tipo de apertura de la

puerta

Puerta fría Puerta Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de 3 la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual enfriamiento



Resistencia superior -

1000 W

1700 W

2000 W

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -2700 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Reducción velocidad de Sí sistema de enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

360x460x425 mm

Electromecánico

Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia

energética

70 I Volumen útil

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

1,15 kWh

4,14 MJ

Energy consumption in forced air convection

> Consumo de energía de función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

2,88 MI

0,80 kWh

95,2 %

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

## Conexión eléctrica

Tensión

220-240 V

Corriente Datos nominales de conexión eléctrica

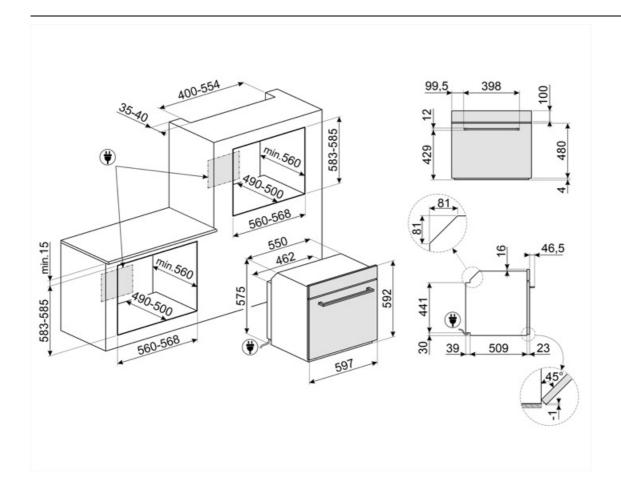
13 A

3000 W

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

50/60 Hz 150 cm







## **Accesorios Compatible**

#### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

**BN640** 

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido





Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

#### 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 F

Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el nato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía.





Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys