

SF6400S1PZB



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Forno Pizza	Sì
Codice EAN	8017709346454



Estetica

Estetica	Selezione	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Nero	Porta	Tuttovetro
Finitura	Lucido	Maniglia	Squadrata Selezione
Design	Piatto	Colore maniglia	Nero
Materiale	Vetro	Logo	Serigrafato
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Restyling Selezione
Tipo vetro	Clear1	Colore manopole	Nero
Colore serigrafia	Grigio		

Comandi



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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base ventilata	 Pizza

Altre funzioni



Direct Steam



Lievitazione

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni



Opzioni di
programmazione tempo
Contaminuti

Fine cottura con
spegnimento automatico
Sì

Contaminuti impostabili 1
Pre-riscaldamento
rapido Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima 50 °C
Temperatura massima 250 °C
N° di ripiani 5
Ventola Singola
N° di luci 1
Tipo di luce Alogene
Luce sostituibile dall'utente Sì
Potenza luce 40 W
Resistenza suola -
Potenza 1100 W
Resistenza cielo -
Potenza 1000 W
Resistenza grill -
Potenza 1700 W
Resistenza grill largo -
Potenza 2700 W
Resistenza circolare -
Potenza 2000 W

Porta Fresh Touch
Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì
Vetro interno removibile Sì
N° vetri porta totale 3
Camino Fisso
Sistema di
raffreddamento Tangenziale
Condotto di
Raffreddamento Doppio
Riduzione Velocità Sì
Sistema di
Raffreddamento
Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp) 331x460x412 mm
Regolazione della
temperatura Elettromeccanico
Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza
energetica A
Volume netto della
cavità 65 l
Consumo di energia per
ciclo in convezione
naturale 1.09 KWh

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 2.81 MJ
Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 0.78 KWh
Numero di cavità 1
Indice di efficienza
energetica 95,1 %

Consumo di energia per 3.92 MJ
ciclo in convezione
naturale

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop 1
Bacinella smaltata (40 1
mm)

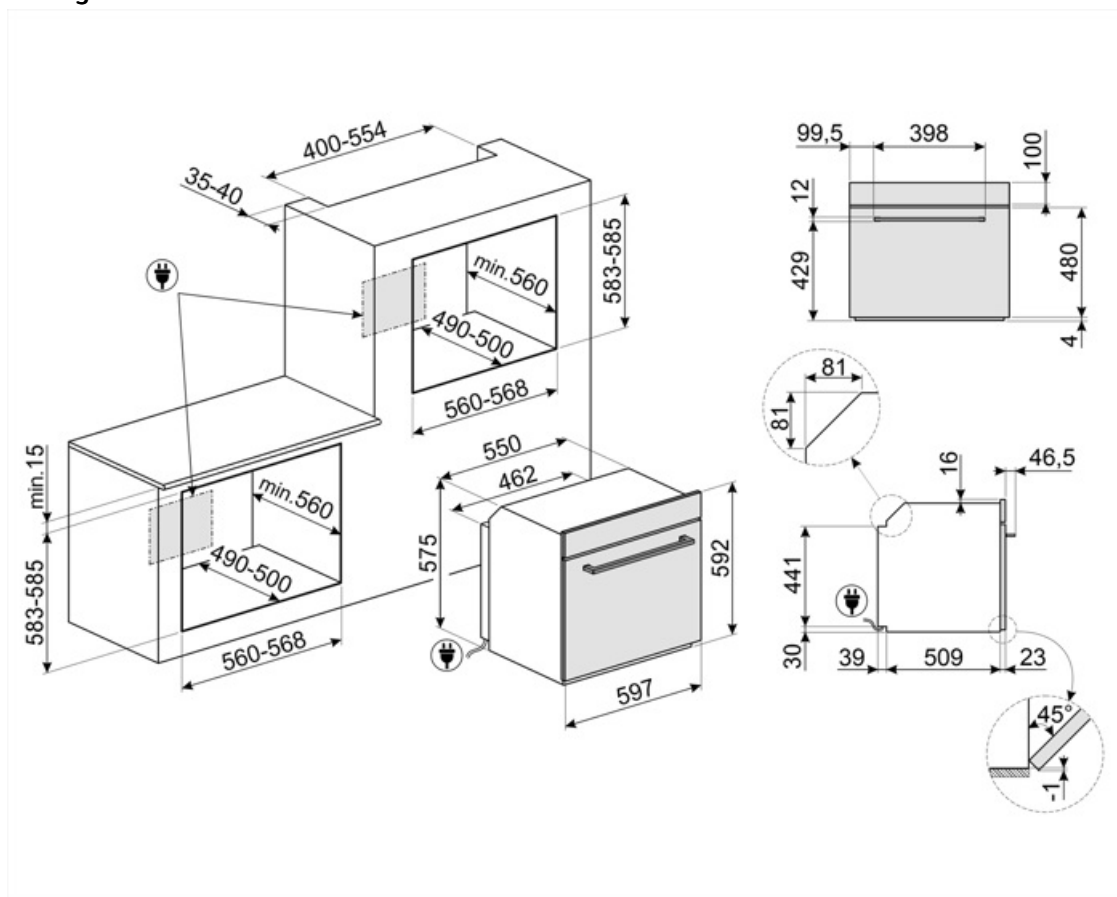
Accessori Pizza

Pietra refrattaria +
Coperchio

Collegamento Elettrico

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

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di
alimentazione 150 cm



Accessori non inclusi

GTP



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

PRTX



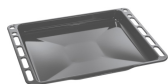
Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

PALPZ



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.

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.

PR3845X



Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.

BN620-1



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

GTT



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

Glossario simboli



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.



Direct steam: È possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, con un sistema semplice e intuitivo. E' sufficiente riempire di acqua il serbatoio



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



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 dall'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 dall'alto La cottura statica 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.