

SF6400S1PZB



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709346454



Design

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handgreep	Elementi/ Selezione
Design	Plat		Squadrata
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Logo	Geëtst
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur knoppen	Zwart

Bediening



Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No

Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulaire



Turbohitte



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Luchtcirculatie (met onderwarmte)



Pizza

Overige functies



Direct Steam



Rijsfunctie

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Opties



Opties
tijdprogrammering
Timer

Einde kooktijd
Ja

Timer
Snelle voorverwarming

1
Ja

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	250 °C
Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	1
Aantal lampen	1
Soort verlichting	Halogeen
Lamp vervangbaar	Ja
Vermogen lamp	40 W
Onderwarmte - vermogen	1100 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W

Deur	Fresh Touch
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	3
Chimney	Fixed
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Dubbel
Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	331x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



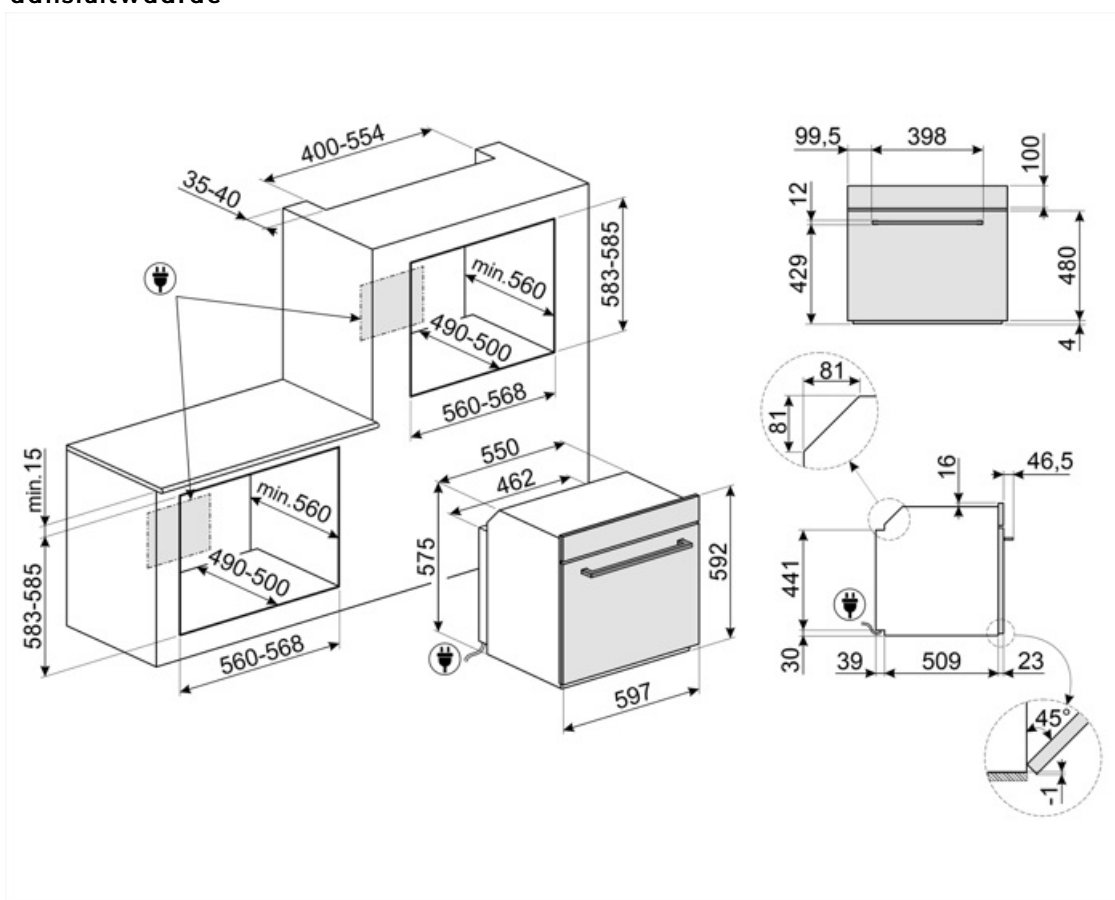
Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.81 MJ
Netto inhoud	65 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.78 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Energie-efficiëntie-index	95,1 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Pizza-accessoires	Refractory stone (round without handles) + cover
Vangschal (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		

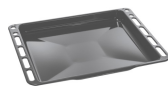


Compatibele Accessoires



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.
Afdekstrip voor meubels in
kolominstallatie van meer ovens

Symbols glossary

	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	Een DIRECT STEAM oven heeft 1 stoomkookfunctie waaraan de gebruiker MANUEEL stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker de functie draait		Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
	Electric		Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
	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.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	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.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.		ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
	De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.		Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

 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.	 Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.
 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.	 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 verlichting	 De warmte van het onder- en boven element wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.
 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	 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%.
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys	