

SF6400PZX



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Cuptor de pizza	Da
Cod EAN	8017709324995



Estetică

Estetică	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu panou
Finisaj	Rezistent la degete	Mâner	Selecție pătrată
Design	Flat	Culoare mâner	Efectul oțelului
Material	Oțel inoxidabil	Logo	Embossed
Tip de oțel	Periat	Butoane rotative de control	Restilizare Cucina
Tip sticlă	Eclipsă	Controlează culoarea	Efectul oțelului
Serigraphy colour	Black		

Comenzi

			
Nume afișaj	DigiScreen	Setare control	Butoane rotative și butoane tactile
Tehnologie afișaj	LED	Nr. de controale	2

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Eco	 Grătar mare	 Grătar ventilator (mare)
	 Pizza	

Alte funcții

	Dovadă
--	--------

Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei	Gătit final automat	Temporizatorul	1
Supraveghetor minute	Da	Preîncălzire rapidă	Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	50 °C	Ușă	Atingere proaspătă
Temperatură maximă	250 °C	Ușă detașabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Ușă interioară din sticlă plină	Da
N. de ventilatoare	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. lumini	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Tip lumină	Halogen	Coș	Fix
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Sistemul de răcire	Tangențial
Puterea de iluminare	40 W	Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1100 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	331x460x412 mm
Element grătar – Putere	1700 W	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Grătar mare – Putere	2700 W	Material cavitate	Email mereu curat
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W		

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică A

Volumul net al cavității 65 l

Consumul de energie pe ciclu în modul convențional 1.09 KWh

Consumul de energie în modul convențional 3.92 MJ

Consumul de energie cu convecția forțată a aerului 2.81 MJ

Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator 0.78 KWh

Numărul de cavități 1

Indicele de eficiență energetică 95,1 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar 1

Tavă adâncă emailată (40 mm) 1

Accesorii pizza

Piatră refractară (rotundă fără mânere) + capac

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V

Curent 13 A

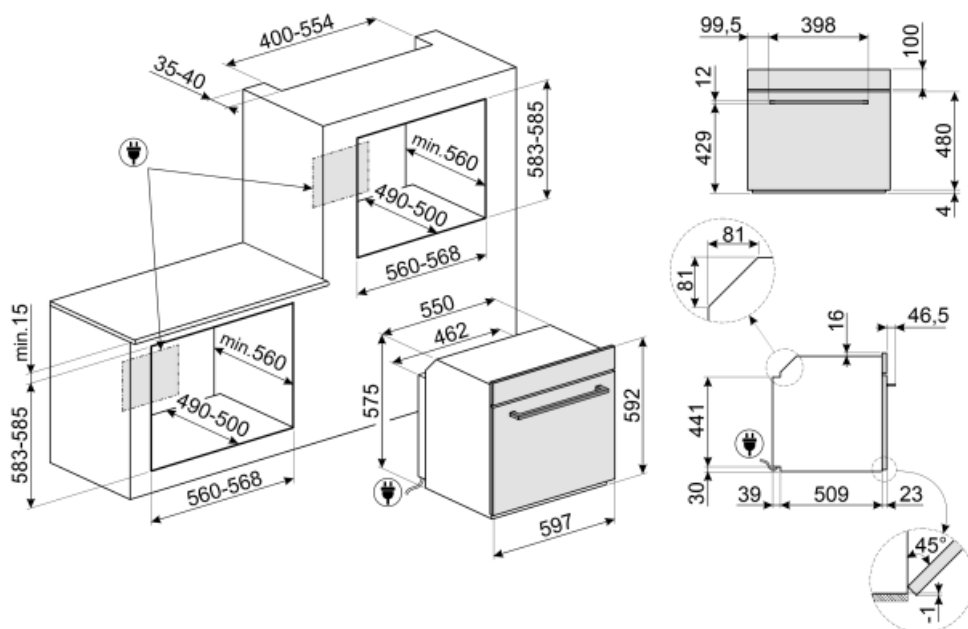
Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz)

50/60 Hz

Lungimea cablului de alimentare

150 cm



Not included accessories

GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



PRTX

Piatră de pizza refractară cu mânăre. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



Symbols glossary (TT)

	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	...		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.		Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja găsite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine găsite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
	Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  | Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor. |  | Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne. |
|  | Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars. |  | Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată. |
|  | Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare. |  | Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului. |
|  | Funcția pizza: Unele cuptoare au o funcție exclusivă de "Pizza", care asigură contactul direct al pietrei refractare pentru gătirea pizza cu element de încălzire scăzut. Acest lucru permite gătirea pizzei în doar 3-5 minute, în funcție de umplere. Această funcție este, de asemenea, ideală pentru gătit plăcinte, pește copt și legume. |  | Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat |
|  | Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %. |  | Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit. |
|  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri. | | |