

SF6400PZB



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Pizza sütő	Igen
EAN kód	8017709324919



Design család

Esztétika	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Négyzetes választék
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Cucina stílusváltás
Üveg típusa	Törlés	Vezérlőelemek színe	Fekete
Serigraphy colour	Grey		

Ellenőrző elemek



Megjelenő név	DigiScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok és vezérlőgombok
Képernyőtechnológia	LED	Vezérlők száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8

Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Eco	Nagy grill	Légkeveréses grill (nagy)
Légkeveréses alap	Pizza	

Egyéb funkciók



Kelesztés

Opciók



Időbeállítási
lehetőségek
Időzítő

Automatikus sütés vége
Igen

Időzítő
Gyors előmelegítés

1
Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet 50 °C
Maximális hőmérséklet 250 °C
Polcok száma 5
Ventilátorok száma 1
Lámpák száma 1
Világítás típusa Halogén
Felhasználó által
cserélhető jelzőfény Igen
Fényerősség 40 W
Alsó fűtőelem
teljesítmény 1100 W
Felső fűtőelem –
Teljesítmény 1000 W
Grillező elem –
teljesítmény 1700 W
Nagy grill –
Teljesítmény 2700 W
Kör alakú fűtőelem –
Teljesítmény 2000 W

Ajtó Fresh Touch
Kivehető ajtó Igen
Teljes üveg belső ajtó Igen
Levehető belső ajtó Igen
Ajtóüvegek száma
összesen 3
Kürtő Rögzített
Hűtőrendszer Érintő
Cooling duct Double
Speed Reduction Cooling
System Yes
Használható sütőtér
méretei (ma. x ma. x
mé.) 331x460x412 mm
Hőmérséklet szabályozás Elektromechanikus
Sütőtér anyaga Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energiacímke A
A sütőtér nettó
térfogata 65 l
Energiafogyasztás
ciklusonként
hagyományos
üzemmódban 1.09 KWh
Energiafogyasztás
hagyományos
üzemmódban 3.92 MJ

Energiafogyasztás
légkeveréses
üzemmódban 2.81 MJ
Ciklusonkénti
energiafogyasztás
légkeverés esetén 0.78 KWh
Sütőtér száma 1
Energiacímke mutató 95.1 %

Not included accessories

GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.


























GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



Symbols glossary (TT)

-  A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
-  Hármás üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb hússok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Elektromos
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.
-  Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sült és sütemények készítéséhez.
-  Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülől, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
-  Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.</p> |  <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |
|  <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |  <p>Pizza funkció: Egyes sütők exkluzív „Pizza” funkcióval rendelkeznek, amely közvetlen érintkezést biztosít a tűzálló kővel, amikor alsó fűtéssel süt pizzát. Ezzel a pizza sütése mindössze 3-5 perc, attól függően, hogy milyen feltét van rajta. A funkció piték, sült halak és zöldségek sütéséhez is ideális.</p> |
|  <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |  <p>Gyors előmelegítés: a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.</p> |
|  <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p> |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |
|  <p>...</p> | |