

SF6400PZB



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	8017709324919



Estetică

Estetică	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	Mâner	Selecție pătrată
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Material	Sticlă	Logo	Silk screen
Tip de oțel	Periat	Butoane rotative de control	Restilizare Cucina
Tip sticlă	Curățare	Controlează culoarea	Negru
Serigraphy colour	Grey		

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
Programe automate	No
Rețete personalizabile	No

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

																	
Capacity (Lt)	72 l							Element de încălzire circulară – Putere	2000 W								
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								

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

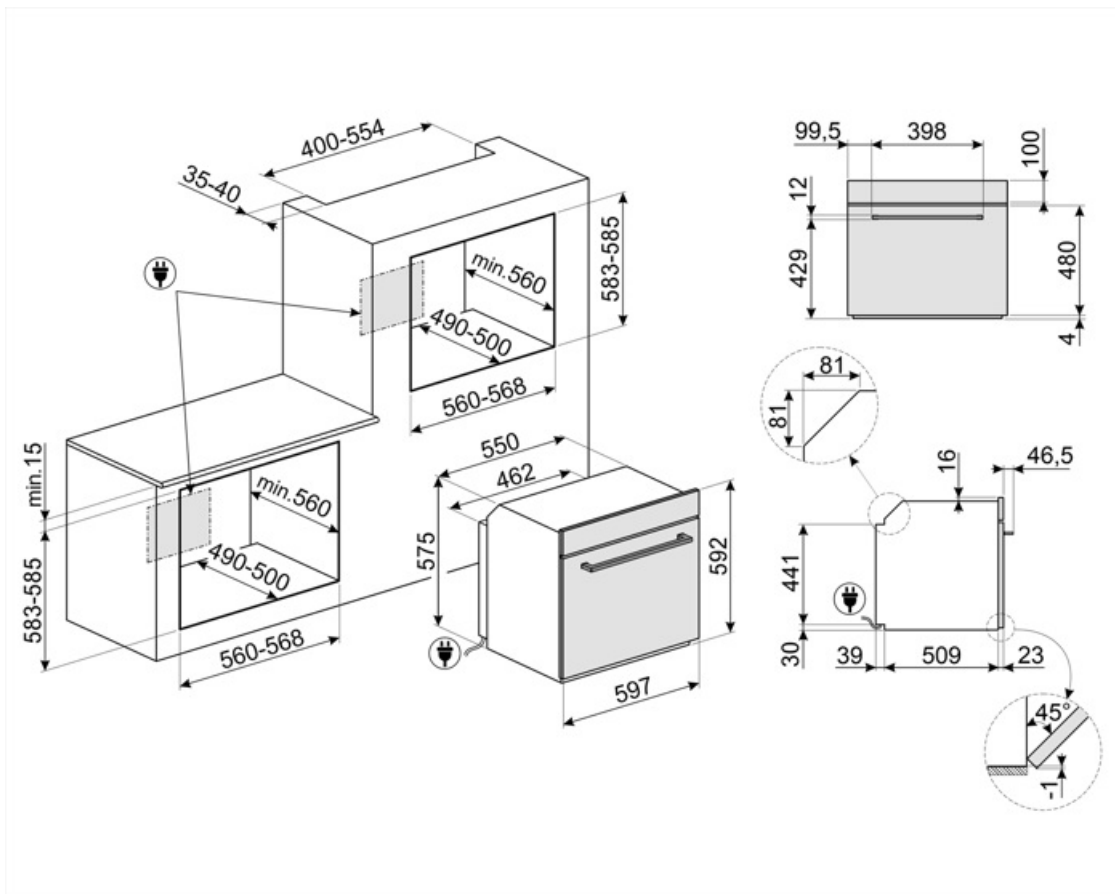
Raft cu spătar	1
Tavă adâncă emailată (40 mm)	1

Accesorii pizza	Piatră refractară (rotundă fără mânere) + capac
-----------------	---

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V
Ștecher	Nu
Curent	13 A

Putere nominală	3000 W
Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Lungimea cablului de alimentare	150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTP

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



PALPZ

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



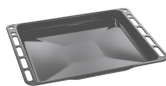
STONE2

Piatră de pizza dreptunghiulară fără mânere, potrivită pentru cuptoare late de 45 cm și 60 cm. Dimensiuni L42 x H1,8 x D37,5cm. Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTT

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



PR3845X

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



Symbols glossary

	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 termorelectorizante 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 gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite 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 gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii 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.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



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