

# 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	Selectie 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
Programe automate	No
Rețete personalizabile	No

## Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de



Pizza

ventilator

## Alte funcții



Dovadă

## Optiuni



**Optiuni de stabilire a orei**

Gătit final automat

Temporizatorul

1

Preîncălzire rapidă

Da

**Supraveghetor minute**

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**

**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**

Tangential

**Puterea de iluminare**

40 W

**Cooling duct**

Double

**Putere mai mică a elementului de încălzire**

1100 W

**Speed Reduction**

Yes

**Element de încălzire superior – Putere**

1000 W

**Cooling System**

331x460x412 mm

**Element grătar – Putere**

1700 W

**Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA)**

(îxLxA)

**Grătar mare – Putere**

2700 W

**Controlul temperaturii**

Electro-mecanic

**Element de încălzire circulară – Putere**

2000 W

**Material cavității**

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

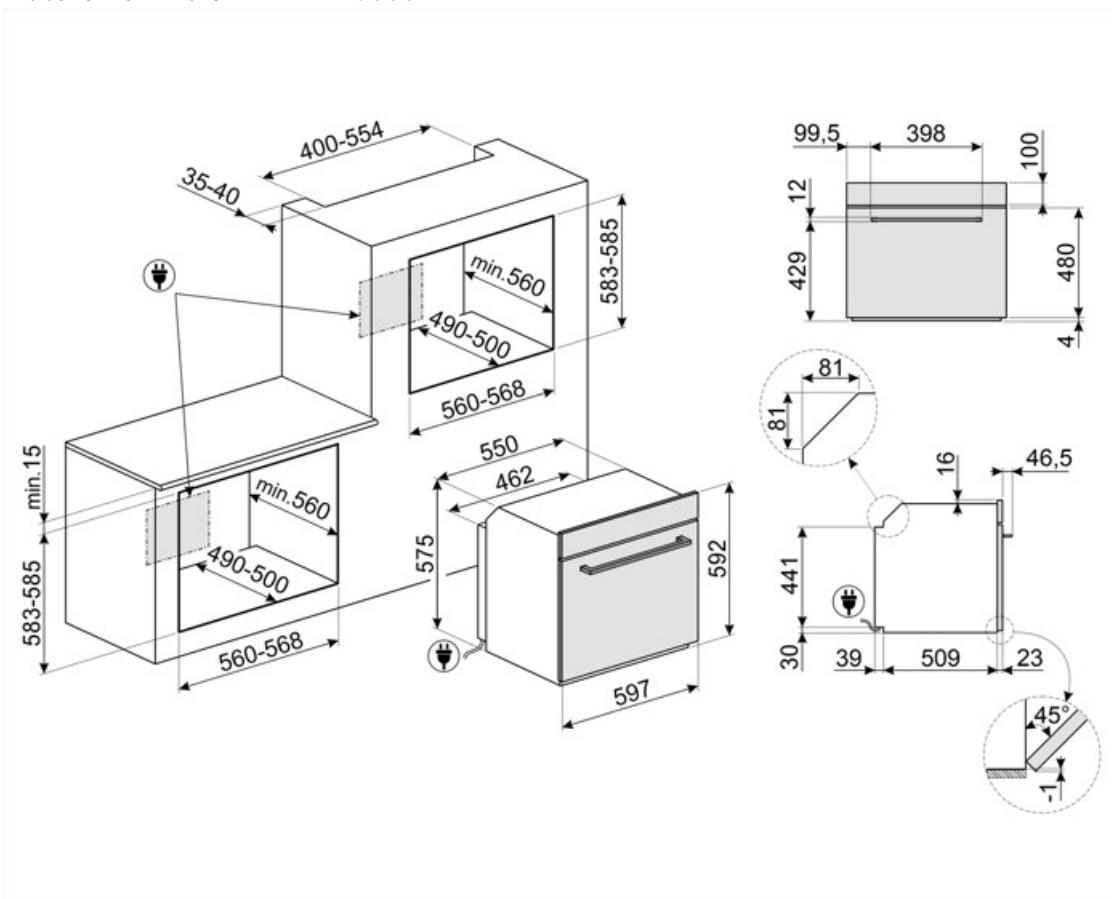
### Accesorii pizza

Piatră refracță (rotundă fără mâner) + 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



## Compatible Accessories

### BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### GTP

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



### PALPZ

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



### BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



### GTT

\*\* Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)\*\* Extractie: 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+	A: Performanță 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 suprafetei.
 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 suprafetele 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 supraîncălzire 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: gătit 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 a mâncărurilor.
 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Aceasta 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 puneti 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.



...