

SF6400S1PZB



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	ΡΕΥΜΑ
Cooking method	Αερόθερμος
Σύστημα καθαρισμού	VaporClean
Φουρνος Pizza	Ναι
Κωδικός EAN	8017709346454



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Selezione	Serigraphy type	Σύμβολα
Χρώμα	Μαύρο	Πόρτα	Πλήρως γυάλινη
Φινίρισμα	Γυαλιστερό	Λαβή	Τετράγωνο επιλογής
Design	Flat	Χρώμα λαβής	Μαύρο
Υλικό	Γυαλί	Λογότυπος	Μεταξοτυπία
Τύπος ατσαλιού	Βουρτσισμένο	Χειριστήρια	Cucina restyling
Τύπος γυαλιού	Διαφανές	Χρώμα χειριστηρίων	Μαύρο
Χρώμα σειρογραφίας	Γκρι		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης	DigiScreen	Τρόπος χειρισμού	Χειριστήρια & πλήκτρα αφής
Τύπος οθόνης	Led	Αριθμός χειριστηρίων	2

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	9
Αυτόματα προγράμματα	No
Προσαρμόσιμες συνταγές	No

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση	Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας	Πίσω αντίσταση & αέρας
Turbo	Eco	Μεγάλο γκριλ
Μεγάλο γκριλ & αέρας	Κάτω αντίσταση & αέρας	Pizza

Άλλες λειτουργίες

Άμεσος Ατμός	Φούσκωμα ζύμης
--------------	----------------

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Χρονοδιακόπτης	1
Υπενθύμιση	Ναι	Ταχεία προθέρμανση	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	65 l	Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W
Κοιλότητα	Sares	Πόρτα	Cool Touch
Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αριθμός οδηγών	5	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Κρύσταλλα πόρτας	3
Αριθμός λαμπτήρων	1	Καπνοδόχος	Σταθερό
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Cooling duct	Double
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Speed Reduction Cooling System	Ναι
Ισχύς κάτω αντίστασης	1100 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	331x460x412 mm
Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Ισχύς γκριλ	1700 W	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση	A
Καθαρή χωρητικότητα	65 λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	1.09 kWh
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	3.92 MJ

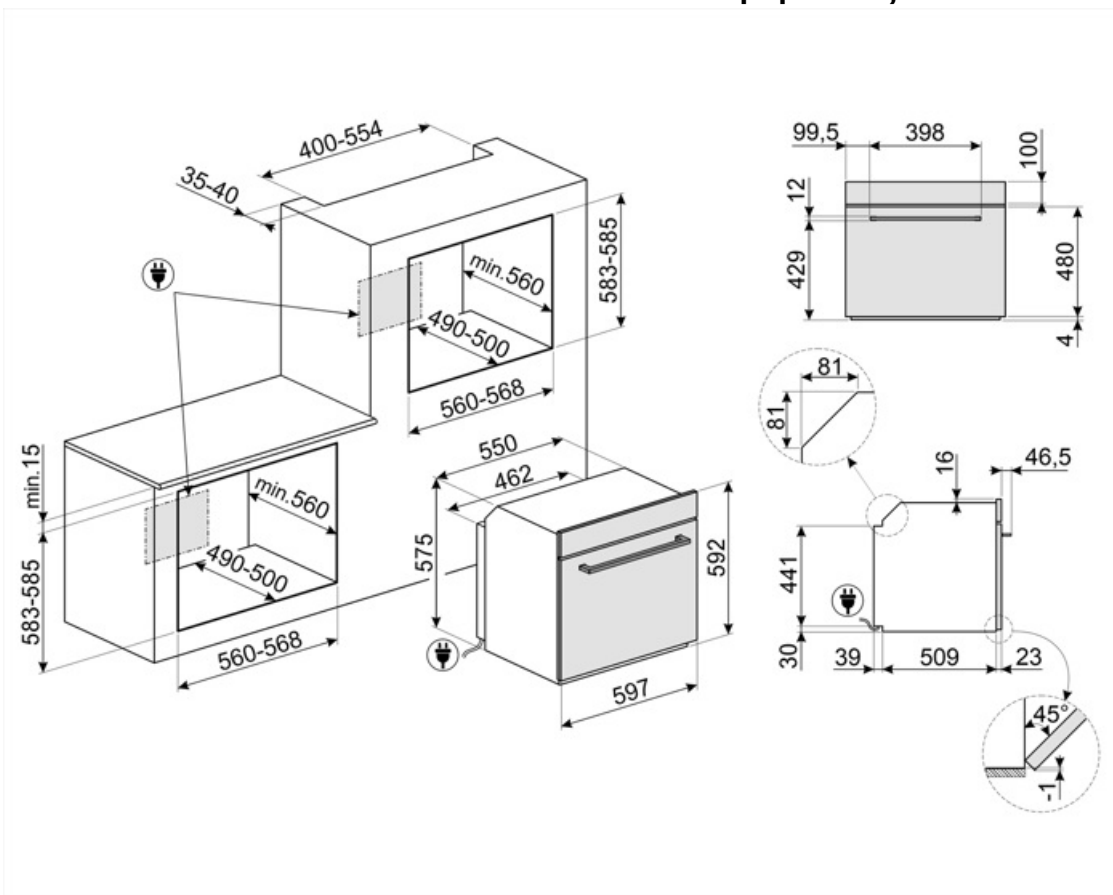
Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα	2.81 MJ
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0.78 kWh
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.1 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Ράφι με προστασία πίσω	1	Αξεσουάρ pizza	Πυρίμαχη πέτρα (στρογγυλή χωρίς λαβές) + κάλυμμα
Εμαγιέ ταψί, βάθος 40mm	1		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Ονομαστική ισχύς	3000 W
Φις	Όχι	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ένταση ρεύματος	13 A	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	150 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.

GTP



Μερικώς εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.

PALPZ



Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm

STONE2



Ορθογώνια πέτρα πίτσας χωρίς λαβές, κατάλληλη για φούρνους πλάτους 45 και 60 εκατοστών. Διαστάσεις W42 x H1,8 x D37,5cm. Ιδανικός για το μαγείρεμα πίτσας με τα ίδια αποτελέσματα με έναν κλασσικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα

BN640



Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά

GTT













Πλήρως εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.
















PR3845X



Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές. Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση περισσότερων φούρνων σε στήλη.

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Ένας φούρνος ΑΜΕΣΟΥ ΑΤΜΟΥ έχει 1 λειτουργία μαγειρέματος ατμού στην οποία ο χρήστης μπορεί να προσθέσει ατμό ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ. Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν ο χρήστης ενεργοποιεί την λειτουργία
-  Ηλεκτρική
-  Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα
-  Cool Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό εφαιτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανакλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50°C. Εκτός από την ασφάλεια, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από υπερθέρμανση.
-  Κάτω αντίσταση + αέρας: ο συνδυασμός του αέρα μόνο με την κάτω αντίσταση επιτρέπει το μαγείρεμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά ταχύτερα. Αυτό το σύστημα συνιστάται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος φαγητών που είναι ήδη καλά μαγειρεμένα στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά και απαιτούν μετρίως υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικό για κάθε είδος φαγητού.
-  Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.
-  Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γემιστών κέικ.
-  Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.

-  Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.
-  Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.
-  Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  Ο αέρας στους 40°C παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για να παρέχει μείγματα ζύμης τύπου μαγιάς. Απλά επιλέξτε τη λειτουργία και τοποθετήστε τη ζύμη στην κοιλότητα για την κατανομή.
-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  LED οθόνη 4,3 ιντσών με έλεγχο από 3 πλήκτρα αφής και περιστρεφόμενα χειριστήρια
-  Γκριλ με αέρα: έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.
-  Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.
-  Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  Λειτουργία πίτσας: Ορισμένοι φούρνοι έχουν αποκλειστική λειτουργία "Pizza", η οποία παρέχει άμεση επαφή με την πυρίμαχη πέτρα για το μαγείρεμα πίτσας με το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Αυτό επιτρέπει το μαγείρεμα της πίτσας σε μόλις 3 - 5 λεπτά, ανάλογα με τη γέμιση. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για μαγείρεμα πίτσας, ψητού ψαριού και λαχανικών.
-  Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.