

SF6400TB




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709324902



Esthetiek

Esthetiek	Selezione	Kleur serigrafie	Grijs
Kleur	Zwart	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Glanzend	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Elementi/ Selezione
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Squadrata
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Logo	Zwart
Type glas	Clear1		Geëts






Bediening

			
Naam display	DigiScreen	Aantal bedieningsknoppen	2
Display technologie	Led	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen	Kleur knoppen	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
----------------------------	---

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Snelle voorverwarming	Ja
tijdprogrammering			
Timer	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	50 °C	Deur openen	Standaard opening
Maximum temperatuur	250 °C	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare oven deur	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Totaal aantal ruiten	3
Lamp vervangbaar	Ja	Veiligheidsthermostaat	Ja
Vermogen lamp	40 W	Chimney	Fixed
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Koelleiding	Enkel
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Circulatie - vermogen	2000 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja		

Prestaties / energielabel



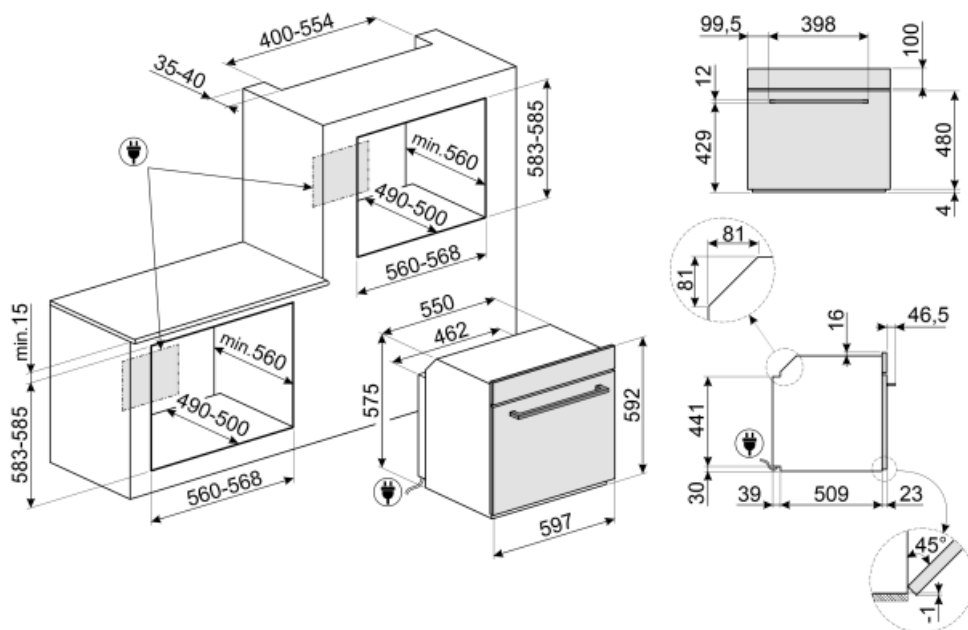
Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.80 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	95.2 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
----------------------	---	--------------------	---

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PRTX



GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm
























BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



Symbols glossary (TT)

- A** A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Electric
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

-
- | | |
|---|---|
|  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean. |  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning. |
|  verlichting |  Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%. |
|  The oven cavity has 5 different cooking levels. |  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity. |
|  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys |