

SF6400TB



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



Design

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

Bediening











Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No


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	Timer	1
tijdprogrammering		Snelle voorverwarming	Ja
Timer	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	Circulatie - vermogen	2000 W
Cavity	Sares	Automatische uitschakeling	Ja
Minimum temperatuur	60 °C	verhittingselementen bij openen deur	
Maximum temperatuur	250 °C	Deur openen	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Dubbele ventilator	1	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Totaal aantal ruiten	3
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
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

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



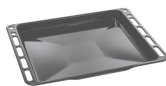
STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)


























PR3845X

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



Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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).</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>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.</p>

-
-  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.
 -  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 -  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%.
 -  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.
 -  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
 -  verlichting
 -  The oven cavity has 5 different cooking levels.
 -  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.