

# SF6400TVX



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709262747



## Design

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Roestvrij staal	Deur	Met paneel
Afwerking	Vingervlekvrij	Handgreep	Elementi/ Selezione
Design	Plat		Squadrata
Materiaal	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Rvs look
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Logo	In reliëf
Type glas	Zwart	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Kleur serigrafie	Zwart	Kleur knoppen	Rvs look

## 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



<b>Opties</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Timer</b>	1
<b>tijdprogrammering</b>		<b>Snelle voorverwarming</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	72 l	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W
<b>Minimum temperatuur</b>	60 °C	<b>Automatische uitschakeling</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	250 °C	<b>verhittingselementen bij openen deur</b>	
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Deur openen</b>	Standaard opening
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Koelleiding</b>	Enkel
<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Grill - vermogen</b>	1700 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	360x460x425 mm
<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
		<b>Materiaal ovenruimte</b>	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



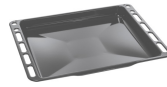
### STONE2

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

-  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
-  Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.
-  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 oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  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.
-  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.

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