

SFP6301TVN



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709310233



Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Negru mat	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Finisaj	Mat	Mâner	Clasic
Design	Flat	Culoare mâner	Toată ediția specială neagră
Material	Material vopsit	Logo	Silk screen
Tip sticlă	Eclipsă	Butoane rotative de control	Clasic
Serigraphy colour	Silver	Controlează culoarea	Negru mat

Comenzi



Nume afișaj	CompactScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/functii

Nr. de funcții de gătit	10
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Circulaire + inferior



Pizza

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp



Dovadă



Sabat

Funcții de curățare



Piroliză

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală
Supraveghetor minute	Da
Temporizatorul	1
Control blocare/Siguranța copilului	Da

Alte optiuni

Optiunea demo

Showroom

Preîncălzire rapidă

Țineți cald

Da

Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C
Temperatură maximă	280 °C
Nr. de rafturi	5
N. de ventilatoare	1
Nr. lumini	1
Tip lumină	Halogen
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da
Puterea de iluminare	40 W
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Element grătar – Putere	1800 W
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W

Tipul de deschidere a ușii

Ușă

Ușă detașabilă

Ușă interioară din sticlă plină

Ușă interioară detașabilă

Nr. total de uși de sticlă 4

Sistemul de răcire

Cooling duct

Speed Reduction

Cooling System

Deschidere standard

Rece

Da

Da

Da

Tangențial

Double

Yes

Blocarea ușii în timpul pirolizei

Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA)	360x444x425 mm
		Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



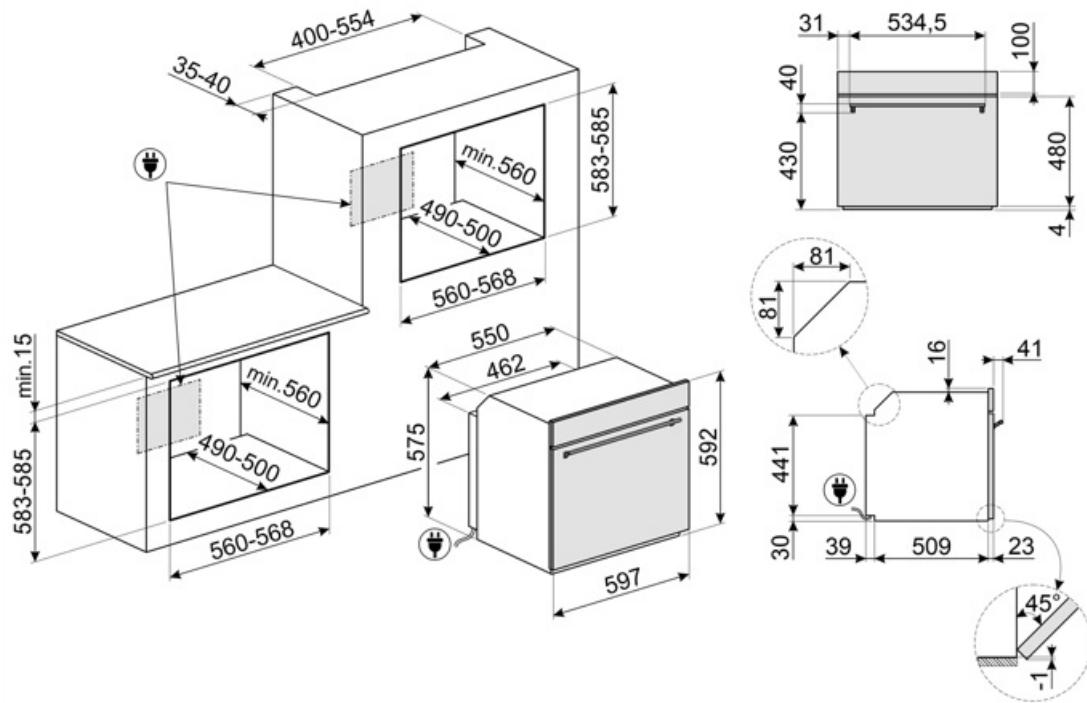
Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavitații	70 l	Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0.68 KWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 KWh	Numărul de cavitați	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

Raft cu oprire spate și laterală	1	Introducere grindă	1
Tavă adâncă emailată (40 mm)	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



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



PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană

Symbols glossary



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



...



Electric



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și greamurile 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 supraîncălzirea prin cuptor.



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.



Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.



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 peretilor 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 suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



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 succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepție pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



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	ECO: gătitul 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 viene 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 mânecărilor.
 Grătar cu ventilator:	căldură foarte intensă care viene 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.
 Turbo:	căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.	 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 curătare.	 KEEP_WARM_72dpi
 Lumini laterale:	Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștearsă cu o cărpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
 Aerul la 40 °C	ofere 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 %.
 SABBATH:	funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.	 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
 Control electronic:	Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 79lt	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	