SF6400PZX



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Духовка з функцією"піца"	Так
Код EAN	8017709324995

Естетика

Естетика	Селекшн Нова	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Нержавіюча сталь	**Дверка**	З панеллю
Оздоблення	Захист від відбитків пальців	**Ручка**	Squadrata Selezione
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Ефект нерж. сталі
Матеріал	Нержавіюча сталь	**Логотип**	Штампований
Тип нержавіючої сталі	Матова	**Перемикачі**	Рестайлінг Cucina
Тип скла	Затемнене	**Колір перемикачів**	Ефект нерж. сталі
Колір серіографії	Чорний		

Управління

Тип дисплея	DigiScreen	**Налаштування управління**	Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки
Вид дисплея	LED	**Кількість перемикачів**	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	8
Задані рецепти	Нет
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- ECO
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Вентильований нижній нагрів
- Функція "піца"

Інші функції

- Підняття тіста

Опції

Опція програмування часу	Автоматичне виключення у кінці приготування	**Лічильник хвилин**	1
Таймер	Так	**Швидке попереднє розігрівання**	Так

Технічні характеристики

Об'єм (л)	65 l	**Потужність кільцевого нагрівального елементу**	2000 Вт
Внутрішня камера	Sares	**Дверцята**	Холодна
Мінімальна температура	50 °C	**Знімні дверцята**	Так
Максимальна температура	250 °C	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Кількість рівнів приготування	5	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Подвійний вентилятор	1	**Кількість стекол в дверцятах**	3
Кількість ламп	1	**Повітряпровід**	Фіксований
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Система охолодження**	Тангенціальна
Змінне підсвічування	Так	**Канал охолодження**	Подвійний
Потужність підсвітки	40 Вт	**Зниження швидкості системи охолодження**	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1100 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	331x460x412 мм
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Потужність грилю	1700 Вт	**Матеріал внутрішньої камери**	Емаль Ever Clean
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Продуктивність/ Енергоспоживання

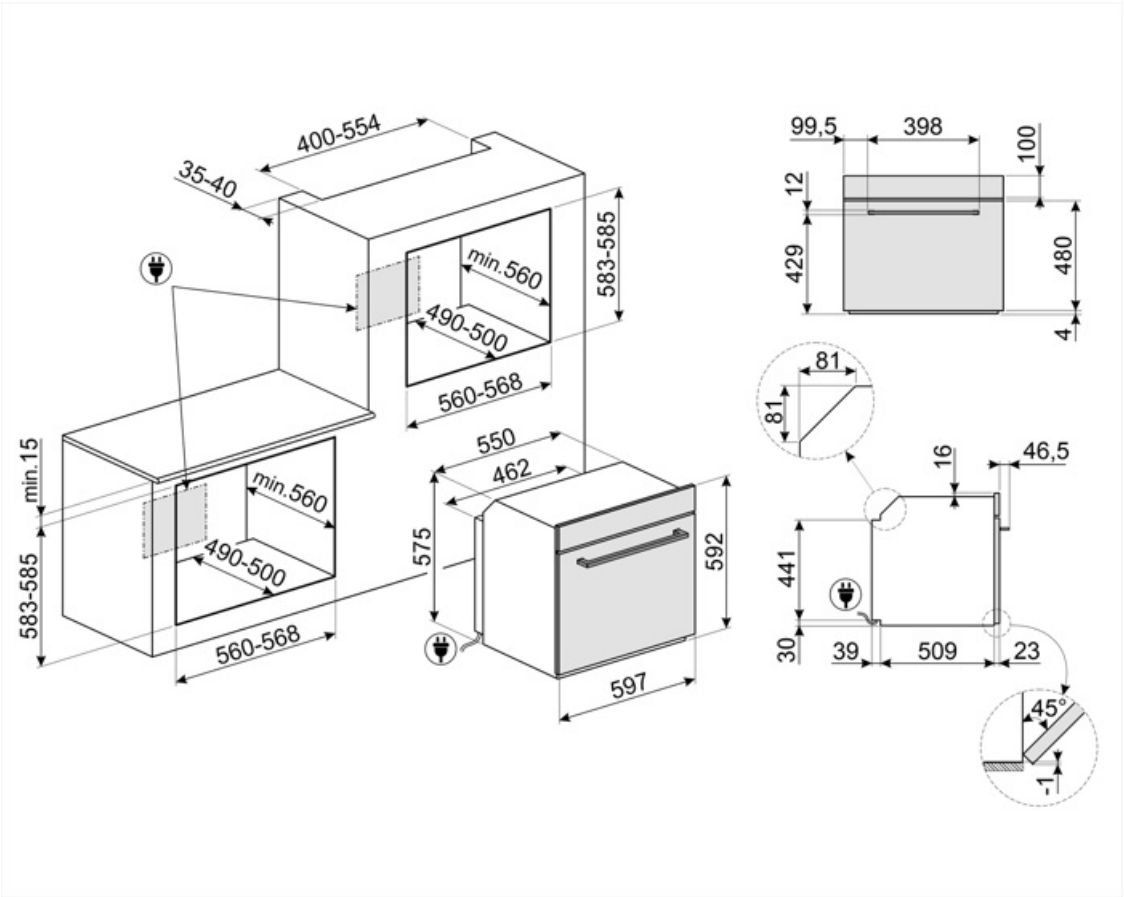
Клас енергоефективності	A
Корисний об'єм	65 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,81 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,78 кВт/ч
Кількість духовок	1
Клас енергоефективності	95,1 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1
Деко емальоване глибоке (40 мм)	1
Аксесуари для піци	Камень огнеупорный (круглый без ручек) + крышка

Електричне підключення

Напруга	220-240 В
Тип електричної вилки	Hi
Сила струму (А)	13 A
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



STONE2

Symbols glossary



Energy efficiency class A



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Электрический



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Функция Пицца: некоторые духовые шкафы имеют эксклюзивную функцию «Пицца», которая обеспечивает непосредственный контакт огнеупорного камня для приготовления пиццы с нижним нагревательным элементом. Это позволяет приготовить пиццу всего за 3-5 минут, в зависимости от начинки. Эта функция также идеально подходит для приготовления пирогов, запеченной рыбы и овощей.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.