SF6400PZB



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
функция "Пицца"	Да
EAN-**код**	8017709324919

Эстетика

Эстетика	Selezione	**Тип шелкографии**	Символы
Цвет	Черный	**Дверца**	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	**Ручка**	Squadrata Selezione
Дизайн	Плоский	**Ручки**	Черный
Материал	Стекло	**Логотип**	Шелкография
Тип нержавеющей стали	Матовая	**Поворотные переключатели**	Selezione рестайлинг
Тип стекла	Прозрачное	**Цвет переключателя**	Черный
Цвет шелкографии	Серый		

Управление

Тип дисплея	DigiScreen	**Управление**	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
Вид дисплея (технология)	LED	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- Eco
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев + конвекция
- Функция "Пицца"

Другие функции

- Поднятие теста

Опции

Программирование времени	Автоматическое выключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да	**Быстрый предварительный разогрев**	Да

Технические характеристики

Минимальная температура	50 °C	**Дверца**	Свежее прикосновение
Максимальная температура	250 °C	**Съемная дверца**	Да
Количество уровней приготовления	5	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество ламп подсветки	1	**Количество стекол дверцы**	3
Тип подсветки	Галогенная	**Воздуховод**	Фиксированный
Регулируемая подсветка	Да	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Канал охлаждения**	Двойной
Мощность нижнего нагревательного элемента	1100 Вт	**Снижение скорости системы охлаждения**	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	331x460x412 мм
Мощность гриля	1700 Вт	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Мощность большого гриля	2700 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль Ever Clean

Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт

Производительность/ Энергопотребление



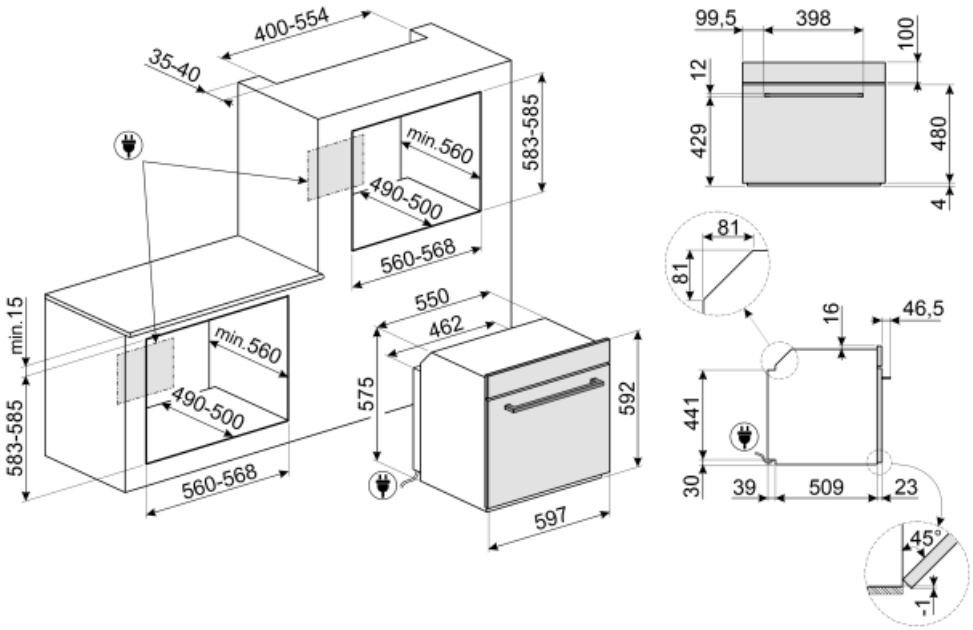
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	65 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.81 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.78 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	95,1 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1
Аксессуары для пиццы	Камень огнеупорный (круглый без ручек) + крышка

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В
Сила тока	13 А
Номинальная мощность	3000 Вт
Частота тока	50/60 Гц
Длина электрического кабеля	150 см


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
min.560
490-500
583-585
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
12
429
480
4
81
81
16
46,5
441
30
39
509
23
45°
1

Not included accessories



GTP

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



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



PALPZ

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



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



PR3845X

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



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTT

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

Symbols glossary (TT)



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением

A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



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.



Дисплей DIGIscreen



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.



ЭКО: 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.