

# SFP6301TVX




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	8017709282189



## Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Design	Flat	Mâner	Clasic
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Inox
Tip de oțel	Periat	Logo	Embossed
Tip sticlă	Eclipsă		


## Comenzi

			
Nume afișaj	CompactScreen	Nr. de controale	2
Tehnologie afișaj	LCD	Butoane rotative de control	Clasic
Setare control	Capete rotative	Controlează culoarea	Efectul oțelului




## Programe/funcții

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

 Dezghetare în funcție de timp	 Dovadă	 Sabat
--	--	---

## Funcții de curățare

 Piroliză
---

## Opțiuni



<b>Opțiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Alte opțiuni</b>	Țineți cald
<b>Supraveghetor minute</b>	Da	<b>Opțiunea demo Showroom</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da		

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	30 °C	<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard
<b>Temperatură maximă</b>	280 °C	<b>Ușă</b>	Rece
<b>Nr. de rafturi</b>	5	<b>Ușă detașabilă</b>	Da
<b>Tip rafturi</b>	Rafturi metalice	<b>Ușă interioară din sticlă plină</b>	Da
<b>N. de ventilatoare</b>	1	<b>Ușă interioară detașabilă</b>	Da
<b>Nr. lumini</b>	1	<b>Nr. total de uși de sticlă</b>	4
<b>Tip lumină</b>	Halogen	<b>Termostat de siguranță</b>	Da
<b>Lampă care poate fi înlocuită de utilizator</b>	Da	<b>Sistemul de răcire</b>	Tangențial
<b>Puterea de iluminare</b>	40 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Lumină atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Yes
<b>Putere mai mică a elementului de încălzire</b>	1200 W	<b>Blocarea ușii în timpul pirolizei</b>	Da
<b>Element grătar – Putere</b>	1800 W		

Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360x444x425 mm
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	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 cavității	70 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

## Accesorii incluse

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

## Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	115 cm
Putere nominală	3000 W		



## Not included accessories

### GTP

\*\* Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 300 mm  
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



### PRTX

Piatră de pizza refractară cu mâner. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



### GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.



### GTT

\*\* Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 433 mm  
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



### PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



### BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil  
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm





















### BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



## Symbols glossary (TT)

<p> 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.</p>	<p> Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>
<p> Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>	<p> Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>
<p> Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>	<p> Electric</p>
<p> 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 pereților 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</p>	<p> Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.</p>
<p> 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 suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.</p>	<p> 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, carnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p>
<p> Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.</p>	<p> Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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</p>

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | <p>Grătar: Căldură foarte intensă care vine 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 mâncărilor.</p>  |    | <p>Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.</p>                       |
|    | <p>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.</p>   |    | <p>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.</p> |
|    | <p>Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.</p>   |    | <p>Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.</p>   |
|    | <p>KEEP_WARM_72dpi</p>   |    | <p>Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.</p>   |
|    | <p>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 ștersă cu o cârpă 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.</p> |    | <p>Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat</p>  |
|  | <p>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 %.</p>  |  | <p>SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.</p>   |
|  | <p>Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.</p>  |  | <p>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.</p>              |
|  | <p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p>  |  | <p>...</p>  |