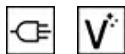


# SF6100TVS1

**Категория**

60 см

**Семейство продуктов**

Духовой шкаф

**Источник питания**

Электрический

**Источник нагрева**

Электрический

**Способ приготовления**

Термовентилируемый

**Система очистки**

Паровая очистка

**EAN-код**

8017709287375



## Эстетика

**Эстетика**

Linea

**Цвет**

Серебристый

**Дизайн**

Плоский

**Материал**

Стекло

**Тип стекла**

Стекло Stopsol

**Цвет шелкографии**

Белый

**Тип шелкографии**

Символы

**Дверца**

Полностью стеклянная

**Ручка**

Linea

**Ручки**

Хромированный

**Логотип**

Шелкография

**Поворотные переключатели**

Linea

## Управление

**Тип дисплея**

DigiScreen

**Вид дисплея (технология)**

LED

**Управление**

Поворотные

переключатели/ сенсорные  
кнопки

2

**Количество переключателей**

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления**

8

**Автоматические программы**

No

**Персональные рецепты**

No



---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>   | 1000 Вт |
| <b>Мощность гриля</b>                               | 1700 Вт |
| <b>Мощность большого гриля</b>                      | 2700 Вт |
| <b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b> | 2000 Вт |

## Производительность/ Энергопотребление

---

|  |            |
|--|------------|
|   |            |
| <b>Класс энергоэффективности</b>   | A          |
| <b>Полезный объем</b>  | 70 л       |
| <b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>   | 1.15 кВт/ч |
| <b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>   | 4.14 МДж   |
| <b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>   | 2.88 МДж   |
| <b>Количество духовых шкафов</b>   | 1          |
| <b>Индекс энергоэффективности</b>  | 95,2 %     |

## Аксессуары в комплекте

---

|   |   |                             |   |
|---|---|-----------------------------|---|
| <b>Решетка с ограничителем</b>                  | 1 | <b>Решетка для противня</b> | 1 |
| <b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</b> | 1 |                             |   |

## Электрическое подключение

---

|                             |           |                                    |          |
|-----------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| <b>Напряжение</b>           | 220-240 В | <b>Частота тока</b>                | 50/60 Гц |
| <b>Сила тока</b>            | 13 А      | <b>Длина электрического кабеля</b> | 115 см   |
| <b>Номинальная мощность</b> | 3000 Вт   |                                    |          |

## Совместимые Аксессуары

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.

## Symbols glossary



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



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.



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.



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.



Дисплей DIGIscreen



Электрический



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.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



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.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



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.



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.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.