SF6100VB3



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Вентилируемый
Система очистки	Эмаль лёгкой очистки
Международный артикул (EAN-код)	8017709327965

Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)
Цвет	Черный
Отделка	Глянцевый
Дизайн	Плоский
Материал	Стекло
Тип стекла	Прозрачное
Цвет шелкографии	Серый
Тип шелкографии	Символы
Дверца	Полностью стеклянная
Ручка	Линия (Linea)
Ручки	Черный
Логотип	Шелкография
Поворотные переключатели	Линия (Linea)
Цвет переключателя	Черный матовый

Управление

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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	6

Традиционные функции приготовления

 Статический

 Вентилируемый

 Экономичный

 Гриль большой

 Гриль большой + конвекция

 Нижний нагрев + конвекция

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да	**Быстрый предварительный разогрев**	Да

Технические характеристики

Объем (л)	70 l	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Внутренняя камера	Sares	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Минимальная температура	50 °C	**Дверца**	Регулируемая температура
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
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Система охлаждения**	Тангенциальная
		Канал охлаждения	Одинарное
		Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Освещение при открытой дверце	Да	**Регулировка температуры**	Электронный
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт		
Мощность гриля	1700 Вт		
Мощность большого гриля	2700 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



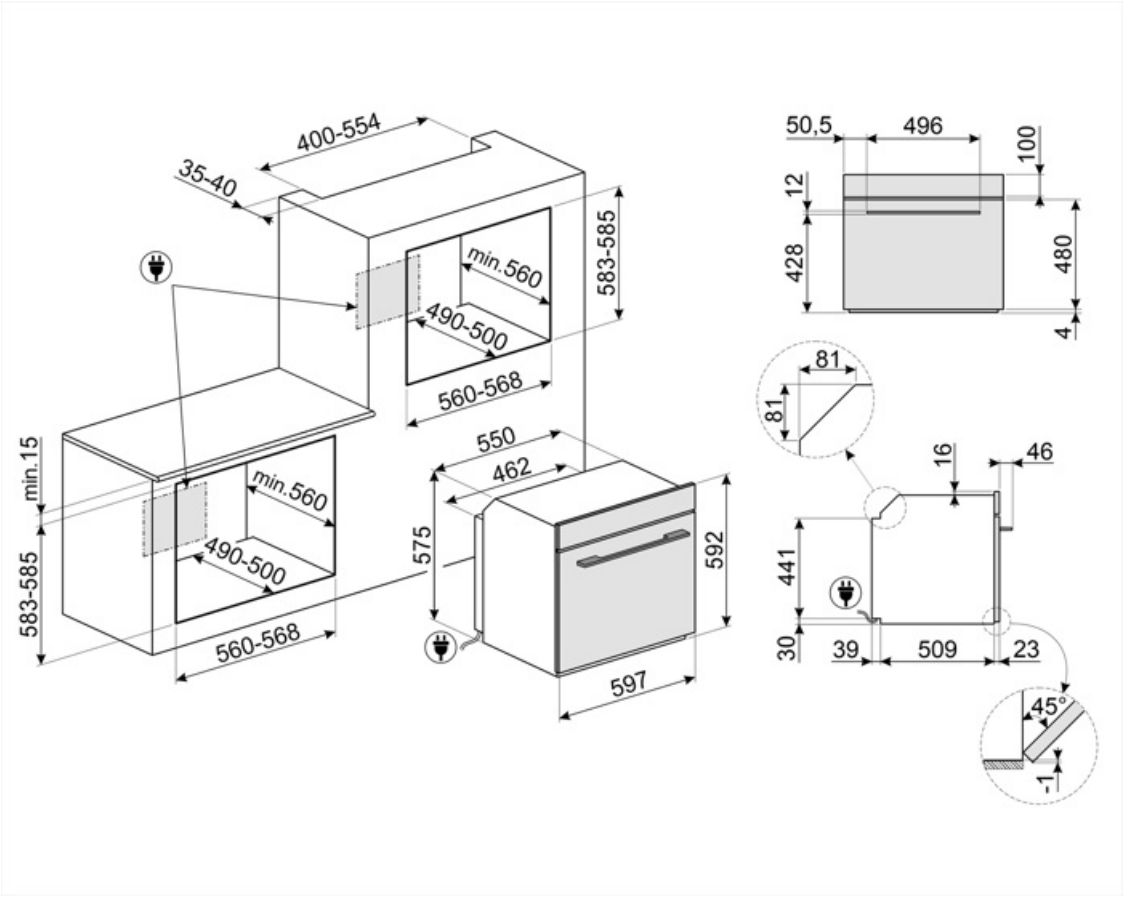
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	70 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,15 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,14 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,80 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	95,2 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1

Электрическое подключение

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

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.



STONE2

Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



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.



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.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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

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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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

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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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