

## SF6100VB3



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Вентилируемый
<b>EAN-код</b>	8017709327965



## Эстетика

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

## Управление



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

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления**

6

## **Традиционные функции приготовления**



## Статический



## Вентилируемый



Eco



## Гриль большой



## Гриль большой + конвекция



Нижний нагрев + конвекция

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Счетчик минут</b>	1
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## **Технические характеристики**



<b>Объем (л)</b>	72 л	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Минимальная температура</b>	50 °C	<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Дверца</b>	Регулируемая температура
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Внутреннее стекло</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	1	<b>Внутренние стекла</b>	Да
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Количество стекол</b>	3
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да	<b>дверцы</b>	
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
		<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean

## Производительность/ Энергопотребление



**Класс энергоэффективности** А  
**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

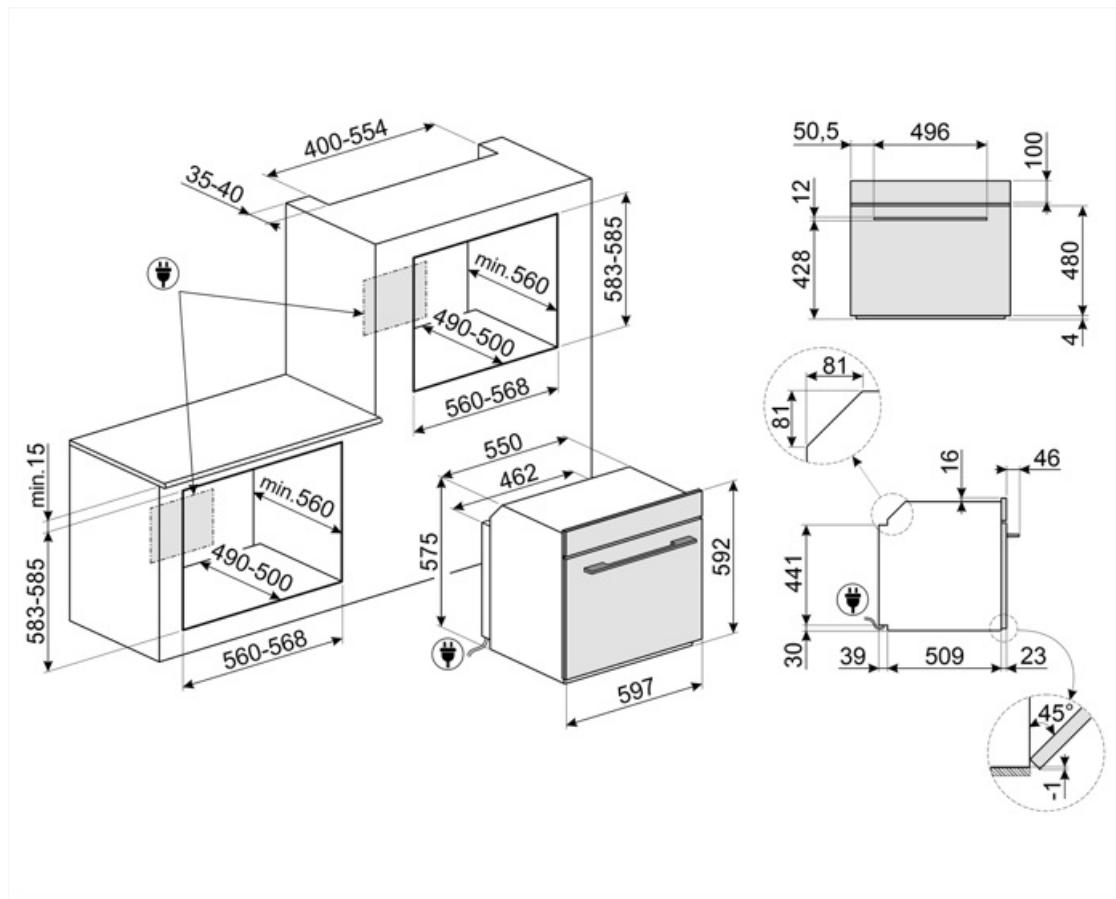
**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 2,88 МДж  
**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 0,80 кВт/ч  
**Количество духовых шкафов** 1  
**Индекс энергоэффективности** 95,2 %

## Аксессуары в комплекте

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

## Электрическое подключение

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



## 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

 A <sup>+</sup>	Energy efficiency class A	 Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
 3	Дверца с тройным остеклением	 Электрический
 Ever Clean	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 поддумывания.
 Convection	Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного 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.
 ECO	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.



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.



Дисплей DIGI screen