# SF6100VB3

| | |
|---|---|
| **Категорія** | 60 см |
| **Сімейство продуктів** | Духова шафа |
| **Енергоживлення** | Електричний |
| **Джерело нагрівання** | Електрика |
| **Метод приготування** | Статичний Вентильований |
| **Код** EAN | 8017709327965 |

## Естетика

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Естетика** | Linea | **Тип серіографії** | Символи |
| **Колір** | Чорний | **Дверка** | Суцільне скло |
| **Оздоблення** | Глянцевий | **Ручка** | Linea (минимализм) |
| **Дизайн** | Плаский | **Колір ручки** | Чорний |
| **Матеріал** | Скло | **Логотип** | Серіографія |
| **Тип скла** | Прозоре скло | **Перемикачі** | Linea |
| **Колір серіографії** | Сірий | **Колір перемикачів** | Чорний матовий |

## Управління

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тип дисплея** | DigiScreen | **Налаштування управління** | Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки |
| **Вид дисплея** | LED | **Кількість перемикачів** | 2 |

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування** 6

**Традиційні функції приготування (згідно тесту)**

- Статичний
- Статичний Вентильований
- ECO
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Вентильований нижній нагрів

## Опції

| | |
|---|---|
| **Опція програмування часу** | Відкладений старт і відключення у кінці приготування |
| **Таймер** | Так |
| **Лічильник хвилин** | 1 |
| **Швидке попереднє розігрівання** | Так |

## Технічні характеристики

| | |
|---|---|
| **Об'єм (л)** | 72 l |
| **Мінімальна температура** | 50 °C |
| **Максимальна температура** | 250 °C |
| **Кількість рівнів приготування** | 5 |
| **Подвійний вентилятор** | 1 |
| **Кількість ламп** | 1 |
| **Тип ламп підсвічування** | Галогенна |
| **Змінне підсвічування** | Так |
| **Потужність підсвітки** | 40 Вт |
| **Освітлення при відкритих дверцятах** | Так |
| **Потужність нижнього нагрівального елементу** | 1200 Вт |
| **Потужність верхнього нагрівального елементу** | 1000 Вт |
| **Потужність грилю** | 1700 Вт |
| **Потужність великого грилю** | 2700 Вт |
| **Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах** | Так |
| **Відкривання дверцят** | Традиційне |
| **Дверцята** | Регульована температура |
| **Знімні дверцята** | Так |
| **Суцільне внутрішнє скло дверцят** | Так |
| **Внутрішнє скло дверцят знімне** | Так |
| **Кількість стекол в дверцятах** | 3 |
| **Повітряпровід** | Фіксований |
| **Система охолодження** | Тангенціальна |
| **Канал охолодження** | Одинарний |
| **Зниження швидкості системи охолодження** | Так |
| **Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)** | 360x460x425 мм |
| **Тип контролю температури** | Електронний |
| **Матеріал внутрішньої камери** | Емаль Ever Clean |

## Продуктивність/ Енергоспоживання

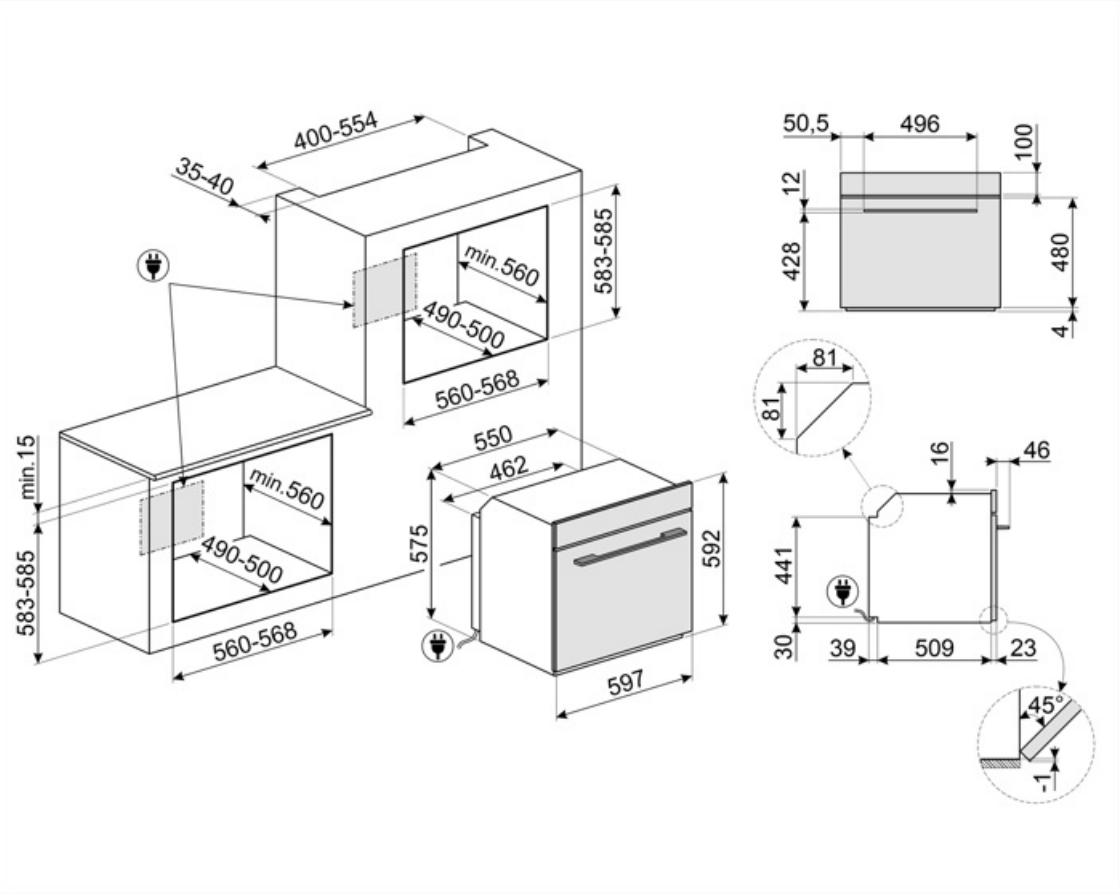
| | |
|---|---|
| **Клас енергоефективності** | A |
| **Корисний об'єм** | 70 л |
| **Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)** | 1.15 кВт/ч |
| **Споживання енергії з природною вентиляцією** | 4.14 МДж |
| **Споживання енергії з примусовою конвекцією** | 2.88 МДж |
| **Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)** | 0.80 кВт/ч |
| **Кількість духовок** | 1 |
| **Клас енергоефективності** | 95.2 % |

## Аксесуари в комплекті

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Решітка з обмежувачем** | 1 | **Деко емальоване глибоке (40 мм)** | 1 |

## Електричне підключення

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Напруга** | 220-240 В | **Частота струму (Гц)** | 50/60 Гц |
| **Сила струму (А)** | 13 А | **Довжина електричного кабелю** | 150 см |
| **Номінальна потужність (кВт)** | 3000 Вт | | |



## Compatible Accessories

### 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

Дисплей DIGIscreen

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.

Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.

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 + 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.

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.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.