

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	Линія (Linea)
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

Внутрішня камера

Sares

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 елемента

1200 Вт

Потужність верхнього нагрівального елемента

1000 Вт

Потужність грилю

1700 Вт

Потужність великого грилю

2700 Вт

Автоматичне відключення

Так

нагрівальних елементів при відкритих дверцятах

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 %

Compatible Accessories



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм
Длина: 325 мм



STONE2



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)
Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев.
Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши
-  Электрический
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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 + 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.
-  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.
-  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.

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |
|  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |  <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p> |
|  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |