

# SF6100VB3RU



Категория 60 см

Семейство продуктов Духовой шкаф Электрический Источник питания Источник нагрева Электрический Способ приготовления Вентилируемый **ЕА**N-код 8017709360825



#### Эстетика

Эстетика Linea Черный Цвет Отделка Глянцевый Плоский Дизайн Стекло Материал Прозрачное Тип стекла Цвет шелкографии Серый

Тип шелкографии Дверца Ручка Ручки Логотип Поворотные переключатели Цвет переключателя

Символы Полностью стеклянная Linea (минимализм) Черный

Шелкография Linea

Черный матовый

## **Управление**



Тип дисплея Вид дисплея

(технология)

DigiScreen

LED

**Управление** 

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей

# Программы/ функции

Количество функций приготовления

6



#### Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

ECO

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Нижний нагрев + конвекция

#### Опции

Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Быстрый предварительный разогрев

Счетчик минут

1 Да

Таймер поминутный

Да

5

1

Да

Да

Да

1200 BT

1000 BT

Галогенная

#### Технические характеристики

Минимальная

50 °C

температура Максимальная

250 °C температура

Количество уровней приготовления

Количество конвекторов Количество ламп

подсветки

Тип подсветки Возможность

самостоятельной замены ламп освещения

40 BT Мощность ламп подсветки

Освещение при открытой дверце Мощность нижнего

нагревательного элемента

Мощность верхнего нагревательного

элемента Мощность гриля 1700 BT 2700 BT Мощность большого

**Автоматическое** отключение при открытой дверце

гриля

Открывание дверцы Дверца Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное Внутренние стекла дверцы съемные Количество стекол дверцы

Воздуховод Система охлаждения Канал охлаждения Снижение скорости системы охлаждения Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры Материал внутренней

камеры

Стандартное открывание Регулируемая температура

Да Да

> Да 3

> > Фиксированный

Тангенциальная Одинарное Да

360x460x425 MM

Электронный

Эмаль Ever Clean



### Производительность/ Энергопотребление





**Класс** А энергоэффективности

**Полезный объем** 70 л **Потребление энергии за** 1.15 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4.14~МДж

цикл с естественной

конвекцией

**Потребление энергии за**  $2.88 \ \text{МДж}$ 

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0.80 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

**Индекс** 95.2 %

энергоэффективности

#### Аксессуары в комплекте



 Решетка с ограничителем
 1

 Противень эмалированный (20 мм)
 1

 Противень 1
 1

эмалированный глубокий (40 мм) Решетка для противня 1 Телескопические 1 направляющие полного

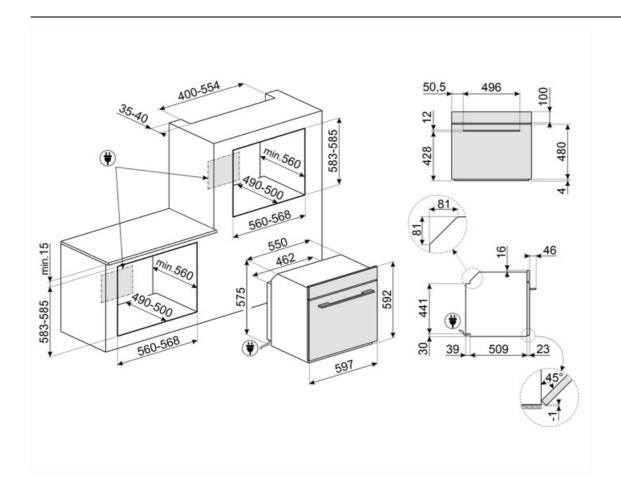
выдвижения

### Электрическое подключение

Напряжение220-240 ВСила тока13 АНоминальная мощность3000 Вт

Частота тока50/60 ГцДлина электрического150 смкабеля







## Совместимые Аксессуары

#### BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм



**BN640** 

Эмалированный противень, глубина 40 мм





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





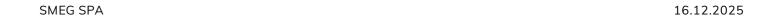
Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



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 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.



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 + 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.



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.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



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.



Дисплей DIGIscreen