

SF6100VB3RU



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Вентилируемый
EAN-код	8017709360825



Эстетика

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

Управление



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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	6
---	---

Традиционные функции приготовления



Статический



Вентилируемый



Eco



Гриль большой



Гриль большой + конвекция



Нижний нагрев + конвекция

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Счетчик минут
Быстрый предварительный разогрев

1
Да

Таймер поминутный

Да

Технические характеристики



Объем (л)

72 л

Минимальная температура

50 °C

Максимальная температура

250 °C

Количество уровней приготовления

5

Количество конвекторов

1

Количество ламп подсветки

1

Тип подсветки

Галогенная

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Да

Мощность ламп подсветки

40 Вт

Освещение при открытой дверце

Да

Мощность нижнего нагревательного элемента

1200 Вт

Мощность верхнего нагревательного элемента

1000 Вт

Мощность гриля

1700 Вт

Мощность большого гриля

2700 Вт

Автоматическое отключение при открытой дверце

Да

Открывание дверцы Дверца

Стандартное открывание
Регулируемая температура

Съемная дверца

Да

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Количество стекол дверцы

3

Воздуховод

Фиксированный

Система охлаждения

Тангенциальная

Канал охлаждения

Одинарное

Снижение скорости системы охлаждения

Да

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

360x460x425 мм

Регулировка температуры

Электронный

Материал внутренней камеры

Эмаль Ever Clean

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



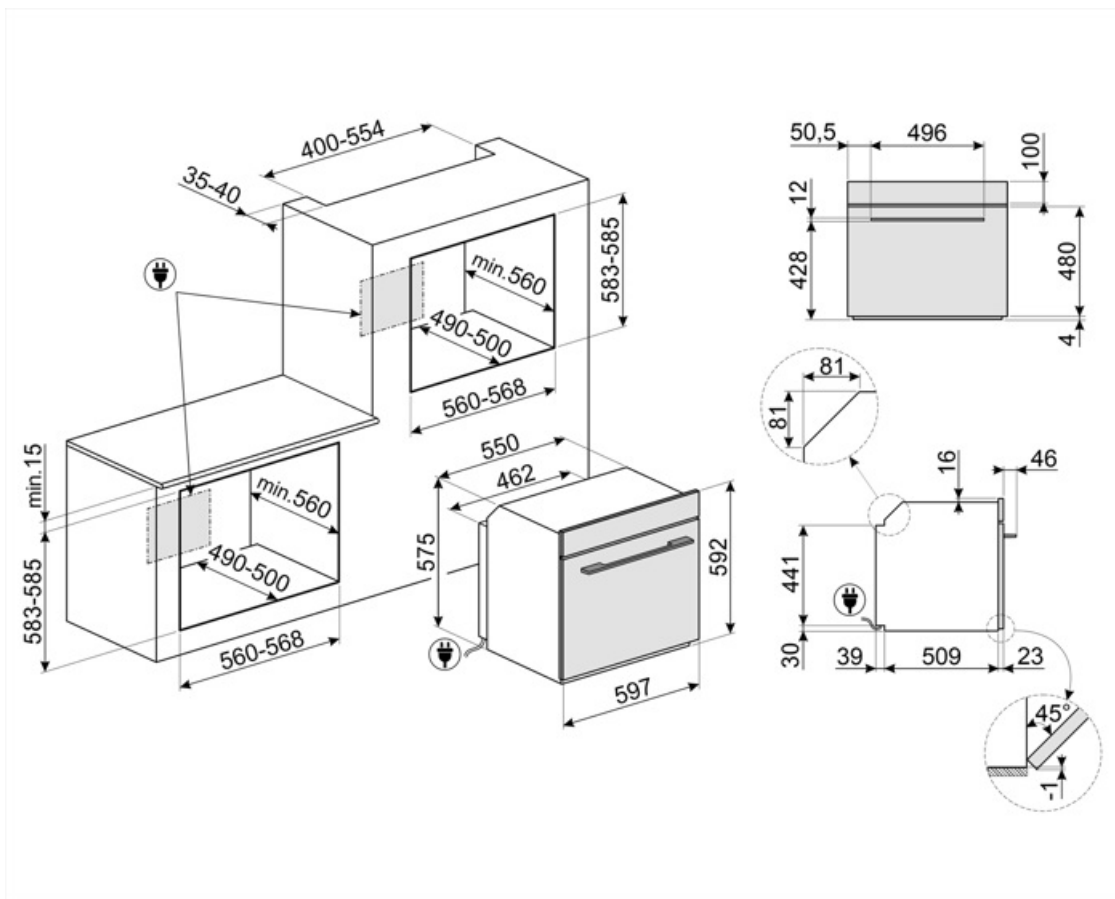
Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный (20 мм)	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1

Решетка для противня	1
Телескопические направляющие полного выдвижения	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



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		Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
	Дверца с тройным остеклением		Электрический
	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 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