

# SF6100VS1



<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>	8017709281786



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Серебристый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Linea
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Хромированный
<b>Тип стекла</b>	Стекло Stopsol	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Цвет шелкографии</b>	Белый	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea







## Управление



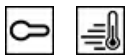
<b>Тип дисплея</b>	DigiScreen	<b>Управление</b>	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LED	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	6
<b>Традиционные функции приготовления</b>	

 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>Таймер поминутный</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	1

<b>Блокировка управления</b>	Да
<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## Технические характеристики



<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Максимальная температура</b>	250 °C
<b>Количество уровней приготовления</b>	5
<b>Количество конвекторов</b>	1
<b>Количество ламп подсветки</b>	1
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт

<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Регулируемая температура
<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A
<b>Полезный объем</b>	70 л
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.15 кВт/ч

<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.88 МДж
--	----------

**Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** 4.14 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 глубокий (40 мм)** 1

## Электрическое подключение

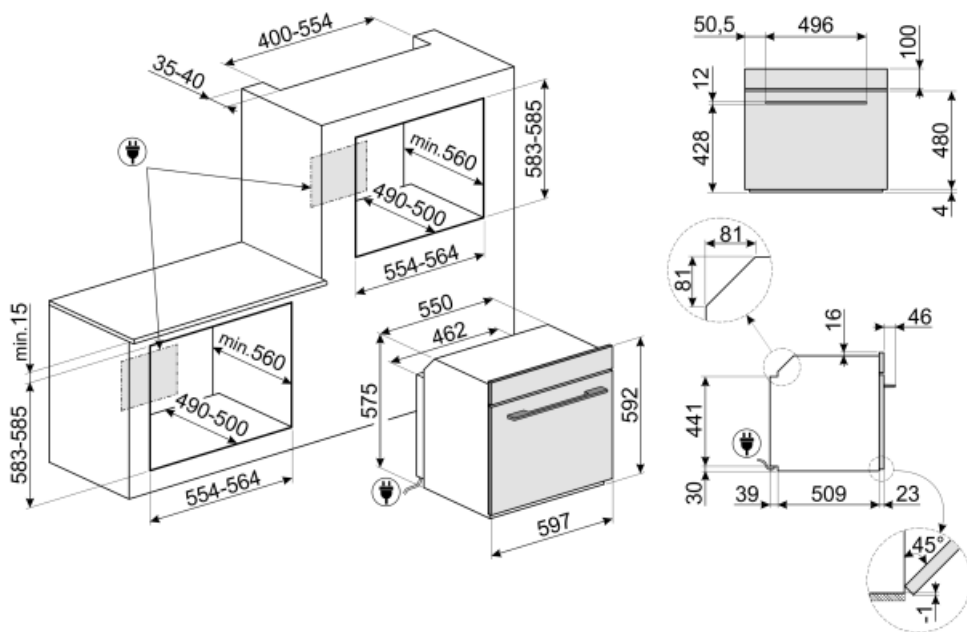
**Напряжение** 220-240 В

**Сила тока** 13 А

**Номинальная мощность** 3000 Вт

**Частота тока** 50/60 Гц

**Длина электрического кабеля** 115 см



## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



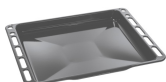
### PALPZ

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



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### PR3845X

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



### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм























### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  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.
-  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.

- |  |  |
|--|--|
|  <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>Дисплей DIGIscreen</p>  |