

SF6100VS1



| | |
|--|----------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Вентилируемый |
| Система очистки | Эмаль лёгкой очистки |
| Международный артикул (EAN-код) | 8017709281786 |



Эстетика

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------|
| Эстетика | Линия (Linea) | Тип шелкографии | Символы |
| Цвет | Серебристый | Дверца | Полностью стеклянная |
| Дизайн | Плоский | Ручка | Линия (Linea) |
| Материал | Стекло | Ручки | Хромированный |
| Тип стекла | Стекло Stopsol | Логотип | Шелкография |
| Цвет шелкографии | Белый | Поворотные переключатели | Линия (Linea) |

Управление



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

Программы/ функции

| | |
|---|---|
| Количество функций приготовления | 6 |
| Традиционные функции приготовления | |

| | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------|
| Статический | Вентилируемый | Экономичный |
| Гриль большой | Гриль большой + конвекция | Нижний нагрев + конвекция |

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный
Счетчик минут

Да
1

Блокировка управления Да
Быстрый предварительный разогрев 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

Система охлаждения

Тангенциальная

Канал охлаждения

Одинарное

Снижение скорости системы охлаждения

Да

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

360x460x425 мм

Регулировка температуры

Электронный

Материал внутренней камеры

Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности

A

Полезный объем

70 л

Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 2,88 МДж

Совместимые Аксессуары



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

-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-  Energy efficiency class A
-  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.

-  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.
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши