SF6101TB3



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709329310

Эстетика

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

Управление

Тип дисплея	CompactScreen	**Управление**	Поворотные переключатели
Вид дисплея (технология)	Жидкокристаллический дисплей	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10

Традиционные функции приготовления

 Статический

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

 Турбо



Экономичный

 Гриль большой

 Гриль большой + конвекция

 Нижний нагрев


Нижний + задний нагрев + конвекция

 Функция "Пицца"

Другие функции

 Размораживание по времени

 Поднятие теста

 Шаббат

Функции очистки

 Паровая очистка

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления
Таймер поминутный	Да
Счетчик минут	1
Блокировка управления	Да
Другие опции	Поддержание тепла
Демонстрационный режим	Да
Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Объем (л)	70 l
Внутренняя камера	Sares
Минимальная температура	30 °C
Максимальная температура	280 °C
Количество уровней приготовления	5
Количество конвекторов	1
Количество ламп подсветки	1
Тип подсветки	Галогенная
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Дверца	Регулируемая температура
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество стекол дверцы	3

Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1800 Вт
Система охлаждения	Тангенциальная
Канал охлаждения	Одинарное
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Регулировка температуры	Электронный
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление



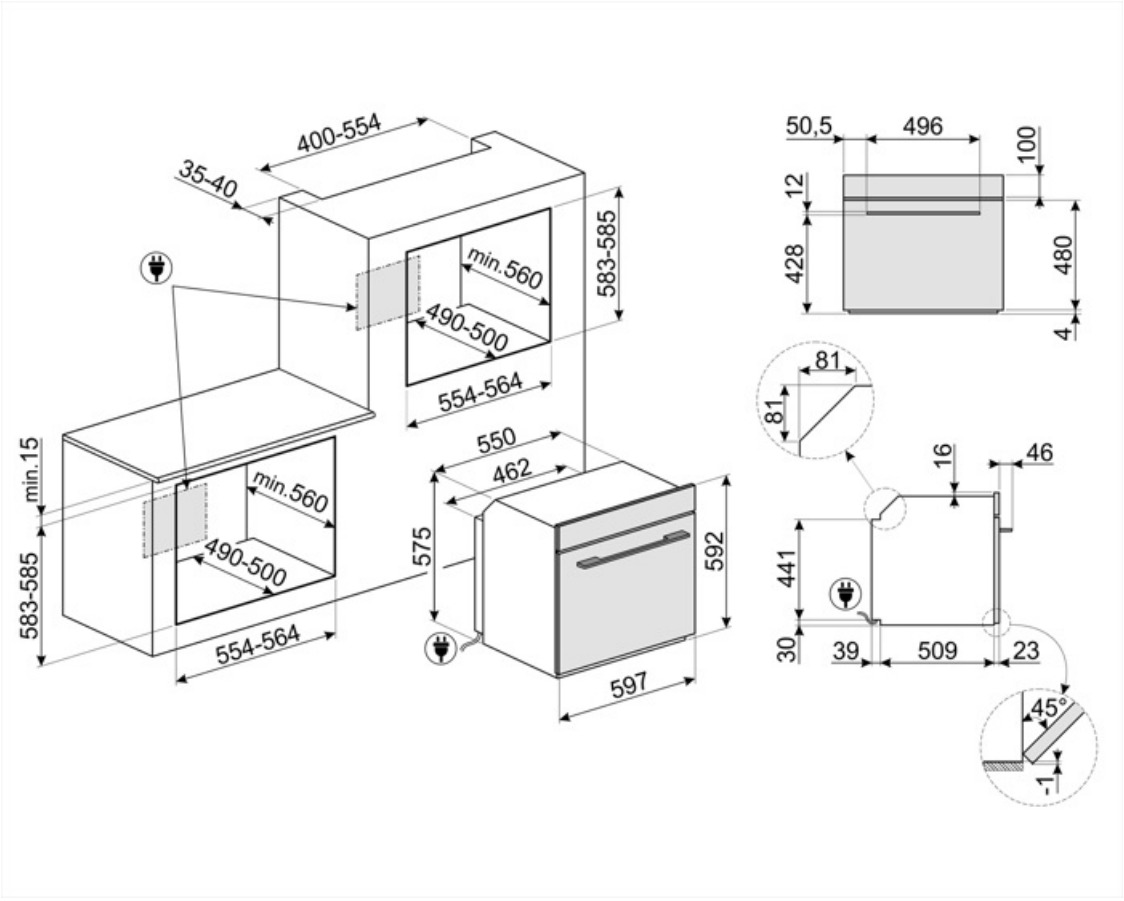
Класс энергоэффективности	A+
Полезный объем	70 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,13 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,07 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,45 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,68 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	81 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

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



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.



Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.



Электрический



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



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.



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.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.

Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

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.

Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подогрев пищи

Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.

Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.

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.

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.

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.

Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.

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.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.