

# SF6101TVNO





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

**ЕА**N-**код** 

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый

Паровая очистка 8017709294465



#### Эстетика

 Эстетика
 Linea

 Цвет
 Черный

 Отделка
 Черный

**Дизайн** Плоский **Материал** Стекло

Тип стекла Прозрачное

**Цвет шелкографии** Серый

Тип шелкографии Символы

Дверца Полностью стеклянная

Ручка Line

Ручки Ручка черная, специальный

выпуск

Linea

Логотип Шелкография

Поворотные

переключатели

Цвет переключателя Черный матовый

### **Управление**



Тип дисплея Вид дисплея (технология) CompactScreen LCD-дисплей Управление Количество переключателей Поворотные переключатели

2

# Программы/ функции

Количество функций приготовления Автоматические программы Персональные рецепты

No No

10



подсветки

Тип подсветки

самостоятельной замены ламп

Возможность

освещения

#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний + задний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Другие функции Поднятие теста Шаббат Размораживание по времени Функции очистки Паровая очистка Опции Программирование Отсрочка включения и Другие опции Поддержание тепла времени автоматическое отключение **Режим** Showroom Да в конце приготовления Да Быстрый Таймер поминутный Да предварительный Счетчик минут разогрев 1 Блокировка управления Да Технические характеристики 30 °C **Автоматическое** Минимальная Да температура отключение при открытой дверце 280°C Максимальная температура Открывание дверцы Стандартное открывание Количество уровней Дверца Регулируемая температура приготовления Съемная дверца Да Количество 1 Внутреннее стекло Да конвекторов дверцы сплошное Количество ламп Внутренние стекла Да

SMEG SPA 01.12.2025

Галогенная

Да

дверцы съемные

дверцы

Количество стекол

Система охлаждения

Канал охлаждения

3

Тангенциальная

Одинарное



Мощность ламп

40 BT

подсветки

Освещение при открытой дверце Да

Мощность нижнего нагревательного

1200 BT

элемента

1800 BT Мощность гриля

нагревательного элемента

Мощность кольцевого 2000 BT Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка

Электронный

температуры Материал внутренней

камеры

Эмаль Ever Clean

360x460x425 mm

#### Производительность/ Энергопотребление





Класс **A**+

энергоэффективности

Полезный объем 70 л Потребление энергии за 1,13 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4,07 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,45 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,68 кВт/ч

1

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

81 % Индекс

энергоэффективности

### Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем

Противень 1

эмалированный глубокий (40 мм) Решетка для противня Телескопические

направляющие

неполного выдвижения

### Электрическое подключение

Напряжение

220-240 B

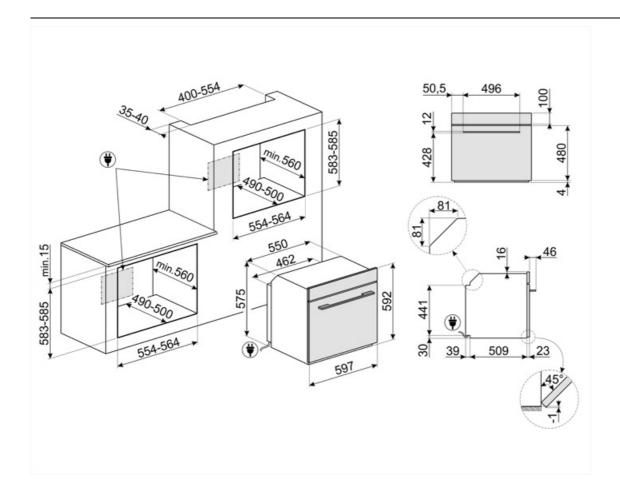
13 A

Сила тока Номинальная мощность 3000 Вт Частота тока Длина электрического

кабеля

50/60 Гц 115 см







## 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

**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.



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.



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.



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



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



Электрический



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.



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.





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.



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.



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.



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



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



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



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



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.





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.



Дисплей COMPACTscreen