

SF6101VS



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Вентилируемый
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709252502



Эстетика

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

Управление

Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей	Количество переключателей	2
Управление	Поворотные переключатели		

Программы/ функции

Количество функций приготовления 7

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Eco
Гриль большой	Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев
Нижний нагрев + конвекция		

Другие функции

Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста

Шаббат

Функции очистки

Паровая очистка

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный
Счетчик минут

Да
1

Блокировка управления Да

Режим Showroom Да

Быстрый предварительный разогрев Да

Технические характеристики



Минимальная температура 30 °C

Максимальная температура 280 °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

Мощность нижнего нагревательного элемента 1200 Вт

Мощность гриля 1800 Вт

Открытие дверцы Стандартное открытие

Дверца 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

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) 360x460x425 мм

Регулировка температуры Электронный

Материал внутренней камеры Эмаль Ever Clean

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности A

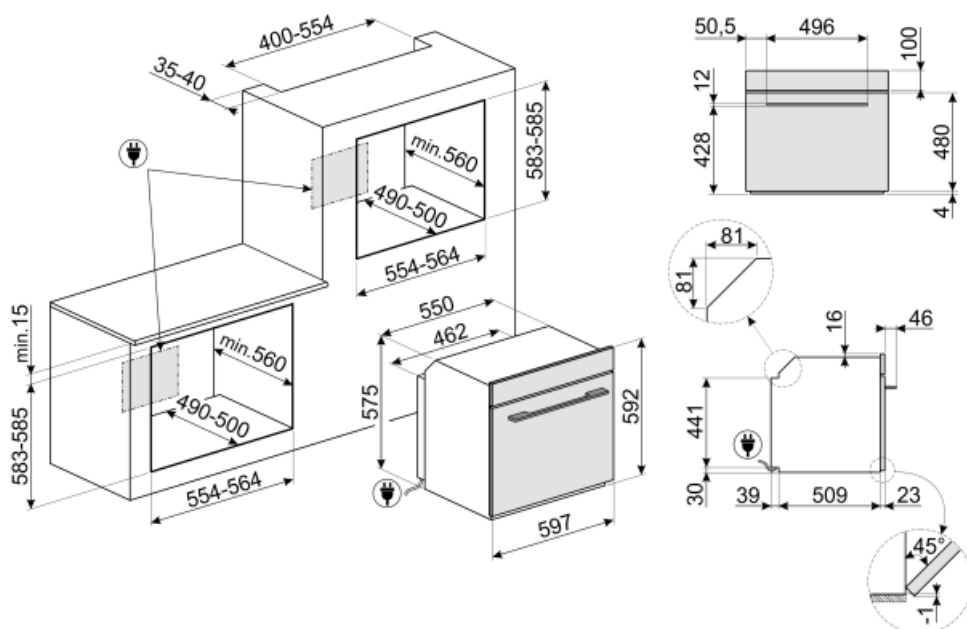
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.88 МДж
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.13 кВт/ч	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.80 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4.07 МДж	Количество духовых шкафов	1
		Индекс энергоэффективности	95.2 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	3000 Вт		



Not included accessories



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



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



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

Symbols glossary (TT)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.
-  Электрический
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.