SF6200TBI



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)	8017709361334

Эстетика

Эстетика	Муза (Musa)
Цвет	Черный
Отделка	Глянцевый
Дизайн	Плоский
Материал	Стекло
Тип стекла	Инверсионное
Цвет шелкографии	Белый
Тип шелкографии	Символы
Дверца	Полностью стеклянная
Ручка	Муза (Musa)
Ручки	Черный
Логотип	Шелкография
Поворотные переключатели	Муза (Musa)
Цвет переключателя	Черный

Управление

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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Турбо
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев + конвекция

Другие функции

- Поднятие теста
- Приготовление на камне
- Аэрогриль

Функции очистки

- Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да	**Быстрый предварительный разогрев**	Да

Технические характеристики

Объем (л)	70 l	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2000 Вт
Внутренняя камера	Sares		
Минимальная температура	60 °C	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Максимальная температура	250 °C	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Количество уровней приготовления	5	**Дверца**	Регулируемая температура
Количество конвекторов	1	**Съемная дверца**	Да
Количество ламп подсветки	1	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Количество стекол дверцы**	3
		Воздуховод	Фиксированный
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Система охлаждения**	Тангенциальная
		Канал охлаждения	Одинарное
Освещение при открытой дверце	Да	**Снижение скорости системы охлаждения**	Да
		Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм

Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки
Мощность гриля	1700 Вт		
Мощность большого гриля	2700 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



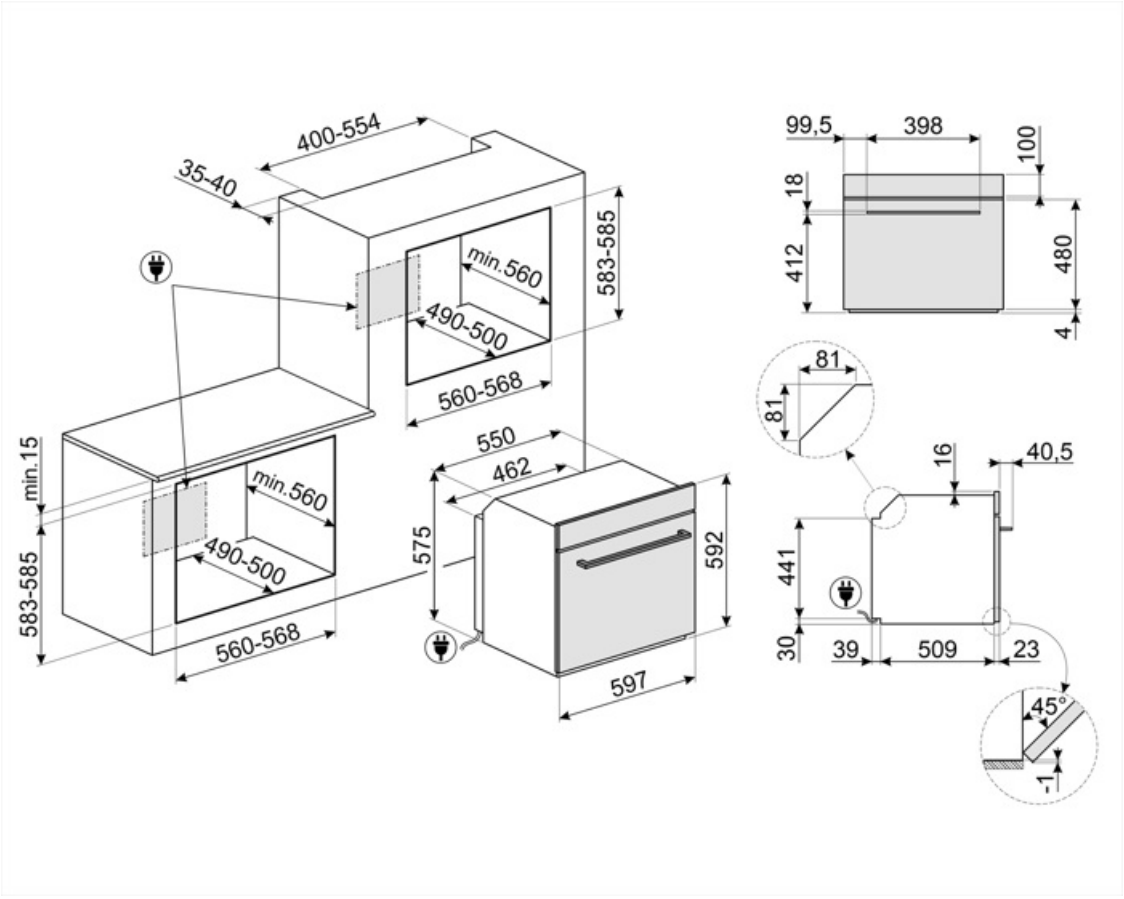
Класс энергоэффективности	A	**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией**	2,88 МДж
Полезный объем	70 л	**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией**	0,80 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,15 кВт/ч	**Количество духовых шкафов**	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,14 МДж	**Индекс энергоэффективности**	95,2 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	**Противень эмалированный глубокий (40 мм)**	1

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	**Номинальная мощность**	3000 Вт
Тип электрической вилки	Кабель без вилки	**Частота тока**	50/60 Гц
Сила тока	13 A	**Длина электрического кабеля**	150 см


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Совместимые Аксессуары

AIRFRY2



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



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



STONE2



Alternative products



SF6200TSI

Серебристый

Symbols glossary



Energy efficiency class A



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



Электрический



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 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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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.



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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.



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.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Специальная функция приготовления на решетке для аэрогриля . Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.