SF6200TS



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709361327

Естетика

Естетика	Муза (Musa)	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Сріблястий	**Дверка**	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	**Ручка**	Муза (Musa)
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Чорний
Матеріал	Скло	**Логотип**	Серіографія
Тип скла	Затемнене	**Перемикачі**	Муза (Musa)
Колір серіографії	Білий	**Колір перемикачів**	Чорний

Управління

Тип дисплея	DigiScreen	**Налаштування управління**	Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки
Вид дисплея	LED	**Кількість перемикачів**	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	8
Задані рецепти	Нет
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- Turbo
- ECO
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Вентильований нижній нагрів

Інші функції

- Підняття тіста
- Приготування на камені
- Аерогриль

Функції очищення

- Парове очищення

Опції

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	**Лічильник хвилин**	1
Таймер	Так	**Швидке попереднє розігрівання**	Так

Технічні характеристики

Об'єм (л)	70 l	**Потужність кільцевого нагрівального елементу**	2000 Вт
Внутрішня камера	Sares	**Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах**	Так
Мінімальна температура	60 °C	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Максимальна температура	250 °C	**Дверцята**	Регульована температура
Кількість рівнів приготування	5	**Знімні дверцята**	Так
Подвійний вентилятор	1	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Кількість ламп	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Кількість стекол в дверцятах**	3
Змінне підсвічування	Так	**Повітряпровід**	Фіксований
Потужність підсвітки	40 Вт	**Система охолодження**	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Канал охолодження**	Одинарний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Зниження швидкості системи охолодження**	Так
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Потужність грилю	1700 Вт		
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Тип контролю температури	Електромеханічний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



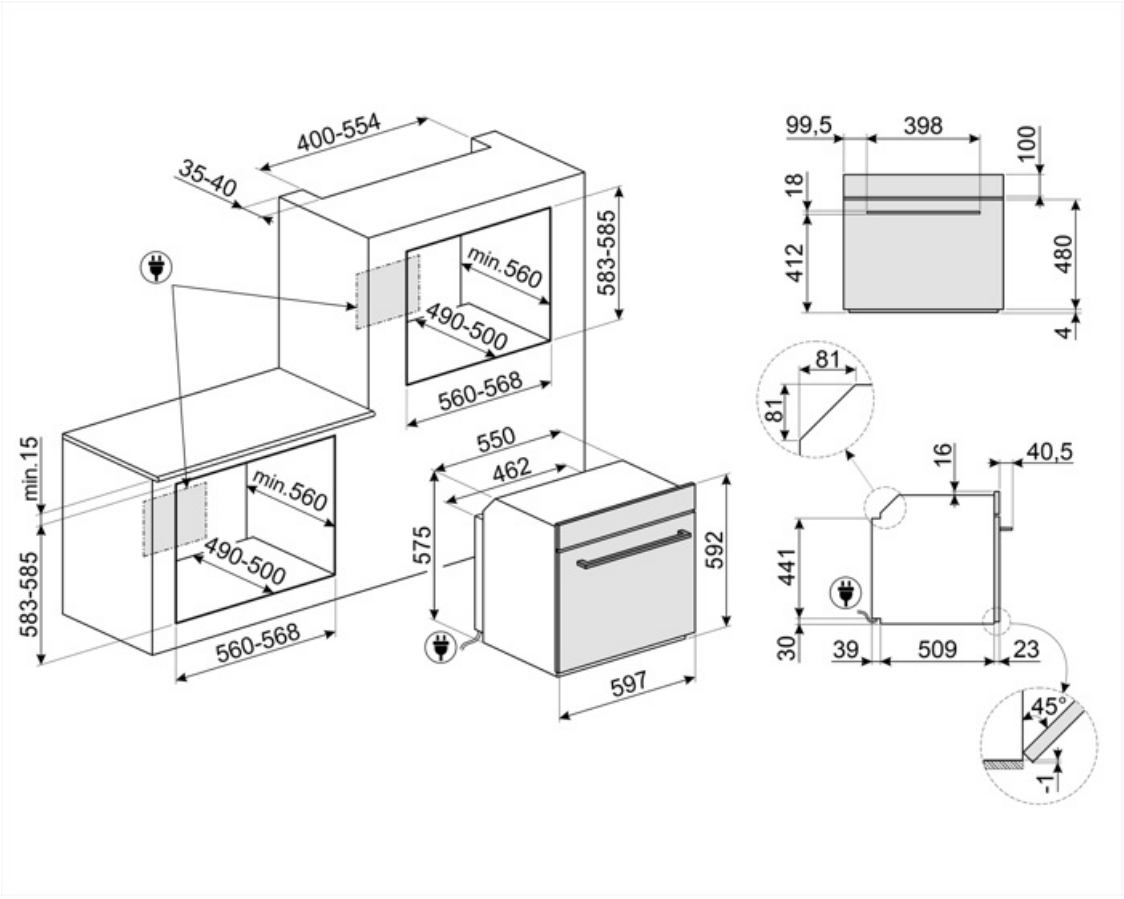
Клас енергоефективності	A	**Споживання енергії з примусовою конвекцією**	2,88 МДж
Корисний об'єм	70 л	**Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)**	0,80 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,15 кВт/ч	**Кількість духовок**	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	4,14 МДж	**Клас енергоефективності**	95,2 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	**Деко емальоване глибоке (40 мм)**	1

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Номінальна потужність (кВт)**	3000 Вт
Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока	**Частота струму (Гц)**	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	**Довжина електричного кабелю**	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

Compatible Accessories

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



SF6200TB

Чорний

Symbols glossary



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.

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.

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.

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.

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.

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

Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.

Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво