SF62M3TBI



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)	8017709366506

Эстетика

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

Управление

Управление	Поворотные переключатели	**Количество переключателей**	3

Программы/ функции

Количество функций приготовления 8

Традиционные функции приготовления

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

Другие функции

Размораживание по времени

Функции очистки

Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Автоматическое выключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да		

Технические характеристики



Объем (л)	70 l	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2000 Вт
Внутренняя камера	Sares	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Минимальная температура	60 °C	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Максимальная температура	250 °C	**Дверца**	Регулируемая температура
Количество уровней приготовления	5	**Съемная дверца**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество ламп подсветки	1	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Количество стекол дверцы**	3
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Воздуховод**	Фиксированный
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Освещение при открытой дверце	Да	**Канал охлаждения**	Одинарное
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Снижение скорости системы охлаждения**	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Мощность гриля	1700 Вт	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Мощность большого гриля	2700 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление

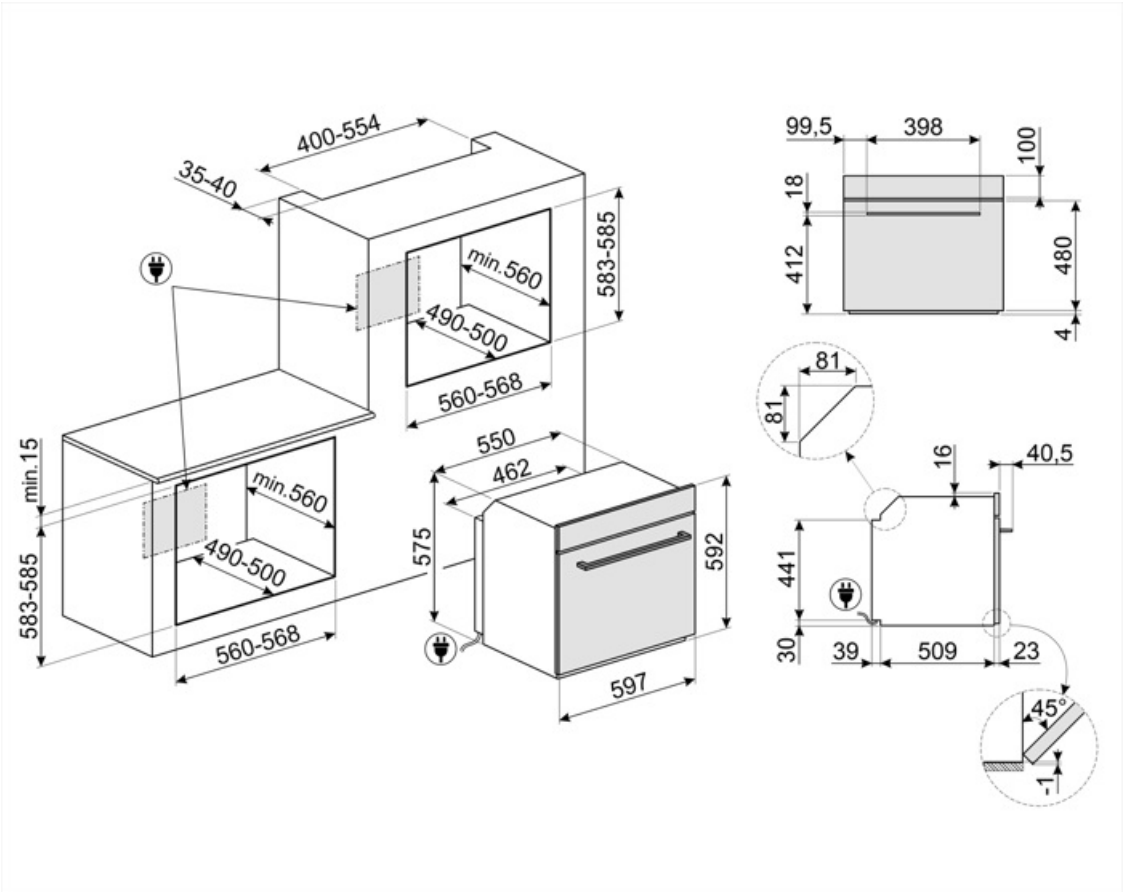
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	70 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.15 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4.14 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.80 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	95.2 %

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

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



Совместимые Аксессуары

STONE2



Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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 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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.