

# SF6300TVX





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления Система очистки

**ЕАN-код** 

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический Термовентилируемый Паровая очистка 8017709293680



#### Эстетика

Эстетика Classica

Цвет Нержавеющая сталь Обработка против Отделка отпечатков пальцев

Плоский

Дизайн

Материал Нержавеющая сталь

Eclipse Тип стекла Цвет шелкографии Черный Тип шелкографии

Дверца

полосами Classica

Ручка Ручки

Логотип

Поворотные

переключатели

Эффект нержавеющей

С 2-мя горизонтальными

стали

Символы

Штампованный

Classica

## **Управление**



Тип дисплея

Вид дисплея (технология) DigiScreen

LED

**Управление** 

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей 2

## Программы/ функции

Количество функций приготовления

Автоматические программы Персональные рецепты

8

No No



Мощность ламп

Освещение при

открытой дверце

нагревательного

Мощность нижнего

подсветки

элемента

40 BT

1200 BT

Да

#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Другие функции Размораживание по времени Функции очистки Паровая очистка Опции Программирование Отсрочка включения и Счетчик минут 1 времени автоматическое отключение Быстрый Да в конце приготовления предварительный Таймер поминутный Да разогрев Технические характеристики .5 o o Минимальная 60°C **Автоматическое** Да отключение при температура открытой дверце Максимальная 250°C Открывание дверцы Стандартное открывание температура Количество уровней 5 Дверца Регулируемая температура приготовления Съемная дверца Да Количество 1 Внутреннее стекло Да конвекторов дверцы сплошное Количество ламп 1 Внутренние стекла Да подсветки дверцы съемные Тип подсветки Галогенная Количество стекол 3 Возможность Да дверцы самостоятельной Тангенциальная Система охлаждения замены ламп Канал охлаждения Одинарное освещения

SMEG SPA 14.12.2025

Снижение скорости

системы охлаждения

Размеры внутренней

Материал внутренней

камеры (ВхШхГ)

Регулировка

температуры

камеры

Да

360x460x425 mm

Эмаль Ever Clean

Электронный



Мощность верхнего нагревательного

элемента

Мощность гриля Мощность большого

гриля

Мощность кольцевого нагревательного

элемента

1000 BT

1700 BT

2700 Вт

2000 BT

#### Производительность/ Энергопотребление





Класс Α

энергоэффективности Полезный объем

70 л Потребление энергии за 1,15 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4,14 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,88 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,80 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 95,2 %

энергоэффективности

#### Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем 1

Противень эмалированный глубокий (40 мм)

## Электрическое подключение

Напряжение 220-240 B Сила тока 13 A

Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока Длина электрического

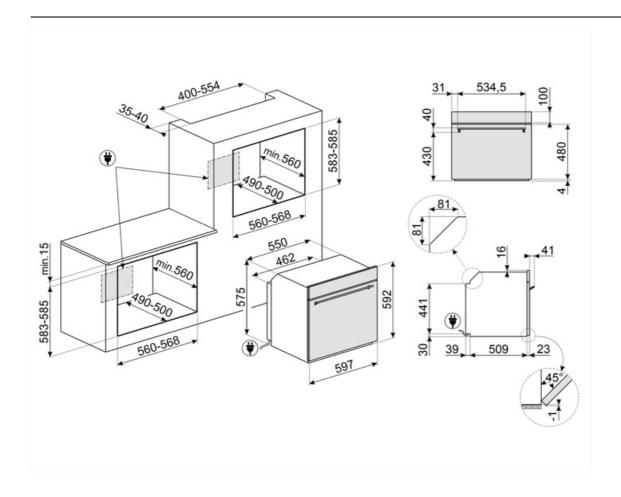
кабеля

50/60 Гц 150 см

1

1







## 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

PR3845X

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430





Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм





Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

STONE2





#### Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей DIGIscreen



Электрический



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.





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.



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.



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.



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.



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.