

# SF6301TVX




<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Термовентильований
<b>Система очищення</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709282141



## Естетика

<b>Естетика</b>	Classica	<b>Тип серіографії</b>	Символи
<b>Колір</b>	Нержавіюча сталь	<b>Дверка</b>	3 2-ма горизонтальними смугами
<b>Оздоблення</b>	Захист від відбитків пальців	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Дизайн</b>	Плаский	<b>Колір ручки</b>	Нержавіюча сталь
<b>Матеріал</b>	Нержавіюча сталь	<b>Логотип</b>	Штампований
<b>Тип нержавіючої сталі</b>	Матова	<b>Перемикачі</b>	Classica
<b>Тип скла</b>	Затемнене	<b>Колір перемикачів</b>	Ефект нерж. сталі
<b>Колір серіографії</b>	Чорний		











## Управління

			
<b>Тип дисплея</b>	CompactScreen	<b>Налаштування управління</b>	Перемикачі
<b>Вид дисплея</b>	LCD	<b>Кількість перемикачів</b>	2

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	10
---------------------------------------	----


## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль	 Нижній нагрів	 Термовентильований нижній нагрів
 Функція "піца"		

## Інші функції

 Розморожування за часом	 Підняття тіста	 Шабат
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

## Функції очищення

 Парове очищення
--------------------------------------------------------------------------------------------------

## Опції



### Опція програмування часу

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

### Таймер

Так

### Лічильник хвилин

1

### Інші опції

#### Швидке попереднє розігрівання

Підтримання тепла

Так

## Технічні характеристики



Об'єм (л)	72 l	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Мінімальна температура	30 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Максимальна температура	280 °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	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність підсвітки	40 Вт	Канал охолодження	Одинарний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт		
Потужність грилю	1800 Вт		

Потужність кільцевого  
нагрівального елементу

2000 Вт

Тип контролю  
температури

Електронний

Матеріал внутрішньої  
камери

Емаль Ever Clean

## Продуктивність/ Енергоспоживання



Клас енергоефективності A+

Корисний об'єм 70 л

Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт) 1,13 кВт/ч

Споживання енергії з природною вентиляцією 4,07 МДж

Споживання енергії з примусовою конвекцією 2,45 МДж

Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт) 0,68 кВт/ч

Кількість духовок 1

Клас енергоефективності 81 %

## Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем 1

Деко емальоване  
глибоке (40 мм) 1

## Електричне підключення

Напруга 220-240 В

Тип електричної вилки Ні

Сила струму (А) 13 А

Номінальна потужність (кВт) 3000 Вт

Частота струму (Гц) 50/60 Гц

Довжина електричного кабелю 150 см



## Compatible Accessories



### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

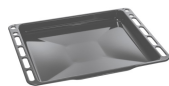


### PALPZ

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



### STONE2



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### GTT













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



















### PR3845X

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

## Symbols glossary

	A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.		Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
	Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.		Дисплей COMPACTscreen
	Дверца с тройным остеклением		Электрический
	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.
	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.
	Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного 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.

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p>
 <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p>	 <p>Подогрев пищи</p>
 <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p>	 <p>Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.</p>
 <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p>	 <p>ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.</p>
 <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.</p>	 <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.