

# SF6341GVX



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Газ
<b>Источник нагрева</b>	Газ
<b>Способ приготовления</b>	Вентилируемый
<b>Система очистки</b>	Эмаль лёгкой очистки
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709211189



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Классика (Classica)	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Дверца</b>	С 2-мя горизонтальными полосами
<b>Отделка</b>	Обработка против отпечатков пальцев	<b>Ручка</b>	Классика (Classica)
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал</b>	Нержавеющая сталь	<b>Логотип</b>	Штампованный
<b>Тип нержавеющей стали</b>	Матовая	<b>Поворотные переключатели</b>	Классика (Classica)
<b>Тип стекла</b>	Инверсионное	<b>Цвет переключателя</b>	Эффект нержавеющей стали
<b>Цвет шелкографии</b>	Черный		

## Управление

<b>Управление</b>	Поворотные переключатели	<b>Количество переключателей</b>	3
-------------------	--------------------------	----------------------------------	---

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	8
<b>Автоматические программы</b>	No
<b>Персональные рецепты</b>	No

## Традиционные функции приготовления

Гриль большой	Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев
Нижний нагрев + конвекция	Вертел	Вертел + конвекция
Гриль + вертел	Гриль + конвекция + вертел	

## Опции

<b>Программирование времени</b>	Нет функции отложенного старта	<b>Таймер поминутный</b>	Да
---------------------------------	--------------------------------	--------------------------	----

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	60 l	<b>Дверца</b>	Регулируемая температура
<b>Минимальная температура</b>	150 °C	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Максимальная температура</b>	265 °C	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Количество уровней приготовления</b>	4	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Количество ламп подсветки</b>	1	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Газ-контроль</b>	Да
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	316x444x425 мм
<b>Мощность гриля</b>	1800 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль лёгкой очистки

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	7,00 МДж
<b>Полезный объем</b>	60 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	1,94 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1,64 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	5,90 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	95,6 %



## Совместимые Аксессуары



### 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

-  Energy efficiency class A
-  Дверца с тройным остеклением
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  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.
-  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.
-  Вентилятор + вертел + гриль: эта функция добавляет вентилятор к грилю для быстрого и равномерного распределения тепла.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Вентилятор + нижний нагрев+ гриль: газ также можно использовать вместе с грилем. и конвекцией
-  Гриль с вертелом: вертел работает в сочетании с грилем, который обеспечивает равномерное подрумянивание блюд.

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.</p>                 |  <p>Газовые духовки предлагают мгновенный контроль нагрева, сокращенное время приготовления и возможность выпекания при гораздо более низких температурах, чем электрические духовки.</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>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p>               |  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.</p>  |
|  <p>Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.</p>     |  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>   |
|  <p>70 lt</p> <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>  |  |