

# SF6381X



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Статичний Вентильований
<b>Код EAN</b>	8017709195762



## 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>Налаштування управління</b>	Перемикачі	<b>Кількість перемикачів</b>	3
--------------------------------	------------	------------------------------	---

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування** 6

**Традиційні функції приготування (згідно тесту)**

 Статичний	 Статичний Вентильований	 ECO
 Великий гриль	 Великий вентильований гриль	 Вентильований нижній нагрів

## Опції

<b>Опція програмування часу</b>	Автоматичне вимкнення у кінці приготування	<b>Таймер</b>	Так
---------------------------------	--	---------------	-----

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	60 l	<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт
<b>Мінімальна температура</b>	50 °C	<b>Дверцята</b>	Регульована температура
<b>Максимальна температура</b>	250 °C	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1000 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean

## Продуктивність/ Енергоспоживання



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

## Акcesуари в комплекті

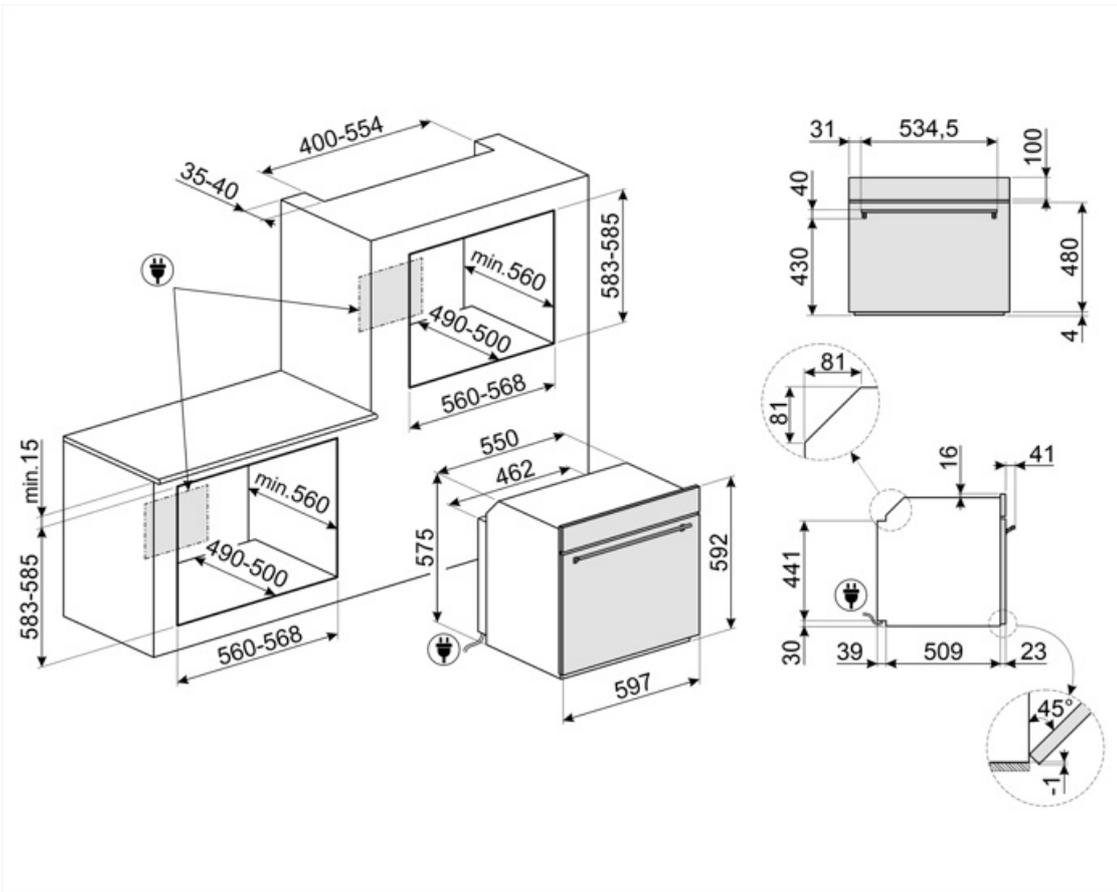
<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Деко емальоване глибоке (40 мм)</b>	1
------------------------------	---	--	---

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт
<b>Тип електричної вилки</b>	Hi	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	13 А		

Довжина електричного кабелю 150 см

кабелю



## 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

-  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.
-  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.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  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.
-  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.

- |  |  |
|--|--|
|  <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>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 5 разных уровней приготовления.</p>   |
|  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>  |  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>   |