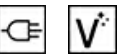


SF6395XE



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709212162



Эстетика

Эстетика	Classica	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Нержавеющая сталь	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	Ручка	Classica
Дизайн	Плоский	Ручки	нержавеющая сталь
Материал	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев	Логотип	Штампованный
Тип нержавеющей стали	Матовая	Поворотные переключатели	Classica
Тип стекла	Eclipse	Цвет переключателя	Эффект нержавеющей стали
Цвет шелкографии	Черный		

Управление

Вид дисплея (технология)	TFT-дисплей	Языки на дисплее	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Управление	Поворотные переключатели		
Количество языков на дисплее	11	Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
----------------------------------	----

Автоматические программы 50

Персональные рецепты 10

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Eco	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Гриль + нагрев сзади + конвекция	 Нижний нагрев
 Нижний нагрев + конвекция		

Другие функции

 Размораживание по времени	 Размораживание по весу	 Поднятие теста
 Подогрев посуды	 Шаббат	

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Опции

							
Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления					Smart cooking	Да
Таймер поминутный	Да					Режим Showroom	Да
Блокировка управления	Да					Быстрый предварительный разогрев	Да
Другие опции	SmartCooking, Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука						

Технические характеристики

											
Минимальная температура	30 °C									Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Максимальная температура	280 °C									Дверца	Холодная
Количество уровней приготовления	5									Съемная дверца	Да
										Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да

Количество конвекторов	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество ламп подсветки	2	Количество стекол дверцы	4
Тип подсветки	Галогенная	Петли Soft Close	Да
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	Электронный
Мощность большого гриля	2700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		

Производительность/ Энергопотребление

			
Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Индекс энергоэффективности	81 %

Аксессуары в комплекте

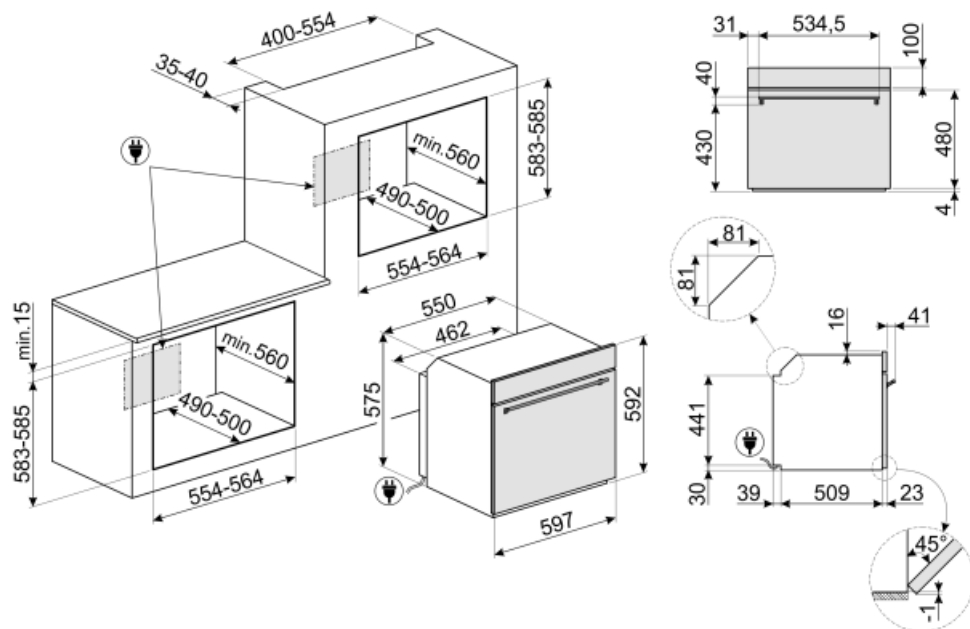
			
Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А		

Номинальная мощность 3000 Вт

Длина электрического кабеля 115 см



Not included accessories



PR3845X

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



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



PALPZ

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

Symbols glossary (TT)



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Дверца с четверным остеклением



Простое руководство по использованию



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



Электрический



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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.



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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 + 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 нагревательный элемент с грилем и конвекцией: аналогично вентилятору с верхним элементом с добавленной скоростью приготовления. Кольцевой нагрев идеально подходит для блюд с хрустящей начинкой. При использовании с грилем продукты подрумяниваются быстрее.



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.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.

	ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.		Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
	Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.		Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.
	В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.		Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
	Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.		Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
	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.		Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
	Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.		Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.