

SF6400S1PZB



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Паровая очистка
Функция "Пицца"	Да
EAN-код	8017709346454



Эстетика

Эстетика	Selezione	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	Squadrata Selezione
Дизайн	Плоский	Ручки	Черный
Материал	Стекло	Логотип	Шелкография
Тип нержавеющей стали	Матовая	Поворотные переключатели	Selezione рестайлинг
Тип стекла	Прозрачное	Цвет переключателя	Черный
Цвет шелкографии	Серый		

Управление



Тип дисплея	DigiScreen	Управление	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
Вид дисплея (технология)	LED		
		Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
Автоматические программы	No
Персональные рецепты	No

Традиционные функции приготовления

	Статический		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Турбо		Eco		Гриль большой
	Гриль большой + конвекция		Нижний нагрев + конвекция		Функция "Пицца"

Другие функции

	Direct steam - прямой пар		Поднятие теста
--	---------------------------	--	----------------

Функции очистки

	Паровая очистка
--	-----------------

Опции



Программирование времени	Автоматическое выключение в конце приготовления	Счетчик минут	1
Таймер поминутный	Да	Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Дверца	Свежее прикосновение
Максимальная температура	250 °C	Съемная дверца	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутреннее стекло	Да
Количество конвекторов	1	дверцы сплошное	
Количество ламп подсветки	1	Внутренние стекла	Да
Тип подсветки	Галогенная	дверцы съемные	
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Количество стекол дверцы	3
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Воздуховод	Фиксированный
Мощность нижнего нагревательного элемента	1100 Вт	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Канал охлаждения	Двойной

Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт

Производительность/ Энергопотребление



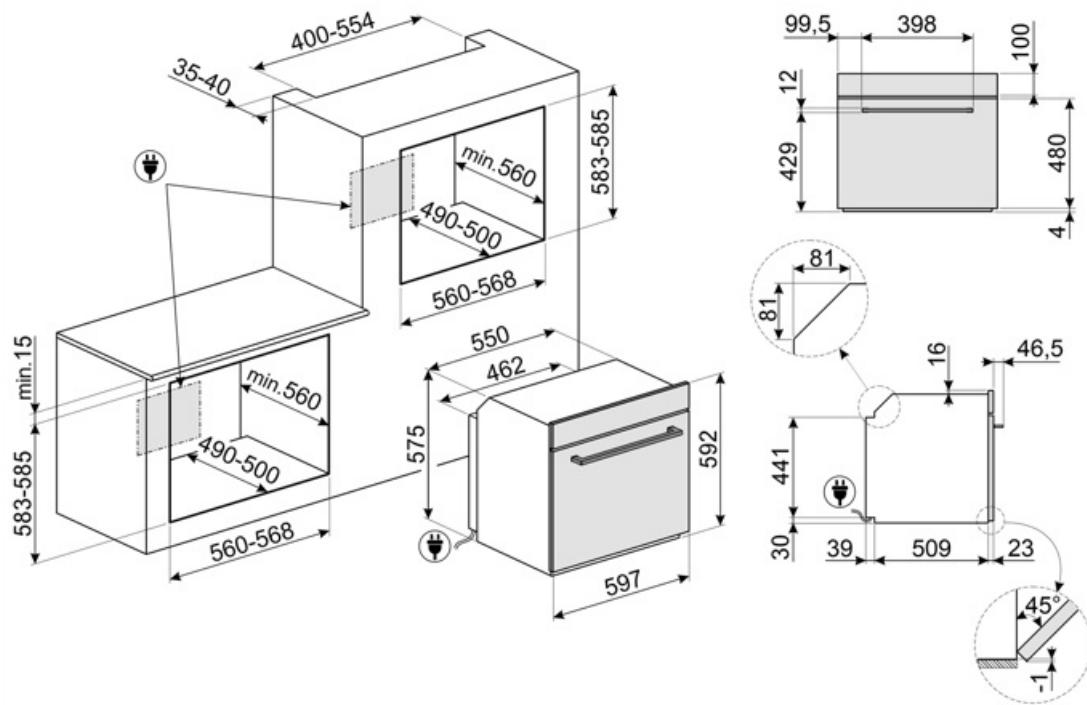
Класс энергоэффективности	A	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.81 МДж
Полезный объем	65 л	Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0.78 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Индекс энергоэффективности	95.1 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	Аксессуары для пиццы	Камень оgneупорный (круглый без ручек) + крышка
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	150 см
Номинальная мощность	3000 Вт		



Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

GTP



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

GTT



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

PALPZ



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



PR3845X

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

Symbols glossary



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Духовка с DIRECT STEAM имеет 1 функцию приготовления на пару, с которой пользователь может ВРУЧНУЮ добавить пар. Функция активируется, когда пользователь включает функцию



Электрический



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.



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.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного 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.



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 поддумывания.



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.



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.



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.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пиццу 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.



Функция Пицца: некоторые духовые шкафы имеют эксклюзивную функцию «Пицца», которая обеспечивает непосредственный контакт огнеупорного камня для приготовления пиццы с нижним нагревательным элементом. Это позволяет приготовить пиццу всего за 3-5 минут, в зависимости от начинки. Эта функция также идеально подходит для приготовления пирогов, запеченной рыбы и овощей.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Дисплей DIGI screen