

SF6400S1PZB



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Паровая очистка
функция "Пицца"	Да
Международный артикул (EAN-код)	8017709346454



Эстетика

Эстетика	"Ваш выбор" (Selezione)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	"Ваш выбор" (Selezione) квадрат
Дизайн	Плоский	Ручки	Черный
Материал	Стекло	Логотип	Шелкография
Тип нержавеющей стали	Матовая	Поворотные переключатели	"Ваш выбор" (Selezione) рестаyling
Тип стекла	Прозрачное	Цвет переключателя	Черный
Цвет шелкографии	Серый		

Управление












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



Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
Автоматические программы	No
Персональные рецепты	No


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Турбо	 Экономичный	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция	 Функция "Пицца"

Другие функции

 Пароувлажнение - 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



Объем (л)	72 l	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Внутренняя камера	Sares	Дверца	Свежее прикосновение
Минимальная температура	30 °C	Съемная дверца	Да
Максимальная температура	250 °C	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	1	Количество стекол дверцы	3
Количество ламп подсветки	1	Воздуховод	Фиксированный
Тип подсветки	Галогенная	Система охлаждения	Тангенциальная
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Канал охлаждения	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1100 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	331x460x412 мм
		Регулировка температуры	Электромеханический
		Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

**Мощность верхнего
нагревательного
элемента** 1000 Вт

Мощность гриля 1700 Вт

**Мощность большого
гриля** 2700 Вт

Производительность/ Энергопотребление



**Класс
энергоэффективности** A

Полезный объем 65 л

**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 1,09 кВт/ч

**Потребление энергии за
цикл с естественной
конвекцией** 3,92 МДж

**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 2,81 МДж

**Потребление энергии за
цикл с принудительной
конвекцией** 0,78 кВт/ч

**Количество духовых
шкафов** 1

**Индекс
энергоэффективности** 95,1 %

Аксессуары в комплекте

**Решетка с
ограничителем** 1

**Противень
эмалированный
глубокий (40 мм)** 1

Аксессуары для пиццы Камень огнеупорный
(круглый без ручек) +
крышка

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В

**Тип электрической
вилки** Нет

Сила тока 13 А

Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока 50/60 Гц

**Длина электрического
кабеля** 150 см



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
-  Духовка с Пароувлажнением имеет 1 функцию приготовления на пару, с которой пользователь может ВРУЧНУЮ добавить пар. Функция активируется, когда пользователь включает функцию
-  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.
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши
-  Электрический
-  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. Наиболее 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.

-  **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.
-  **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 пиццу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пиццы вместо перемещения самой пиццы, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.
-  **Внутреннее стекло дверцы:** снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  **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.
-  **Быстрый предварительный нагрев:** с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  **Очистка паром:** простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  **Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.**
-  **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.
-  **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.
-  **Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы,** единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  **Подсветка сбоку:** две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  **Воздух при 40°C** создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  **В камере духового шкафа** предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  **Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.**

