

# SF67C1DAO



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с паром
<b>EAN-код</b>	8017709291273



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Cortina	<b>Дверца</b>	С панелью
<b>Цвет</b>	Антрацит	<b>Ручка</b>	Cortina
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Латунная
<b>Материал</b>	Эмалированная сталь	<b>Логотип</b>	Штампованный
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Поворотные переключатели</b>	Cortina
<b>Цвет шелкографии</b>	Позолоченная	<b>Цвет переключателя</b>	Антрацит
<b>Тип шелкографии</b>	Символы		

## Управление


<b>Тип дисплея</b>	Часы	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Управление</b>	Поворотные переключатели		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	9
<b>Традиционные функции приготовления</b>	

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

## Другие функции

 Размораживание по времени

## Опции

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

## Технические характеристики



Минимальная температура	50 °C	Мощность бойлера	1700 Вт
Максимальная температура	250 °C	Открывание дверцы Дверца	Стандартное открывание Регулируемая температура
Количество уровней приготовления	5	Съемная дверца	Да
Количество конвекторов	1	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество ламп подсветки	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Тип подсветки	Галогенная	Количество стекол дверцы	3
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность гриля	1700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность большого гриля	2700 Вт	Залив воды	Ручной
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт	Объем резервуара для воды	250 мл
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.77 МДж
<b>Полезный объем</b>	63 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.77 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.16 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4.18 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	95,1 %

## Аксессуары в комплекте

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</b>	1
--------------------------------	---	-------------------------------------------------	---

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	13 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	115 см
<b>Номинальная мощность</b>	3000 Вт		

## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

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



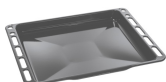
### PALPZ

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



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### 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



### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Электрический
-  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.



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.



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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



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 нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.