

SF67C1PO



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Вентилируемый
Система очистки	Эмаль лёгкой очистки
Международный артикул (EAN-код)	8017709351311



Эстетика

Эстетика	Кортина (Cortina)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Кремовый	Дверца	С панелью
Дизайн	Плоский	Ручка	Кортина (Cortina)
Фурнитура	Латунная	Ручки	Латунная
Материал	Эмалированная сталь	Логотип	Штампованный
Тип стекла	Прозрачное	Поверотные переключатели	Кортина (Cortina)
Цвет шелкографии	Позолоченная	Цвет переключателя	Кремовый

Управление

Управление	Поверотные переключатели	Количество переключателей	2
-------------------	--------------------------	----------------------------------	---

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Экономичный
Гриль большой	Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев + конвекция

Опции

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

Технические характеристики



Объем (л)	70 л	Мощность большого гриля	2700 Вт
Внутренняя камера	Sares	Открывание дверцы Дверца	Стандартное открывание Регулируемая температура
Минимальная температура	50 °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	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип подсветки	Галогенная	Канал охлаждения	Одинарное
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт		
Мощность гриля	1700 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.88 МДж
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.80 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.15 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4.14 МДж	Индекс энергоэффективности	95.2 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с
ограничителем

1

Противень
эмалированный
глубокий (40 мм)

1

Электрическое подключение

Напряжение

220-240 В

Тип электрической
вилки

Нет

Сила тока

13 А

Номинальная мощность

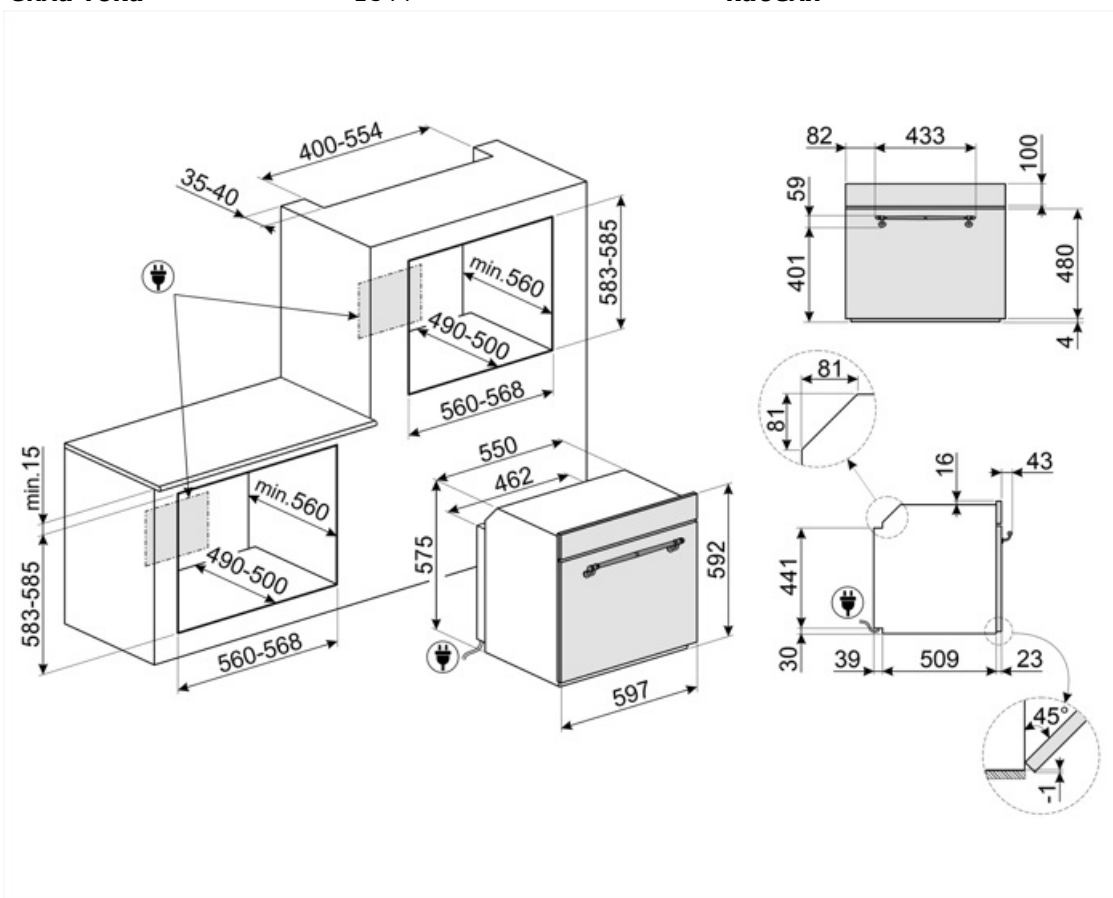
3000 Вт

Частота тока

50 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	 Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
 Дверца с тройным остеклением	 Электрический
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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>	 <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>

-
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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.