

# SF68C1AVO



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Статичний Вентильований
<b>Код EAN</b>	8017709351267



## Естетика

<b>Естетика</b>	Колониальный стиль (Coloniale)	<b>Тип серіографії</b>	Символи
<b>Колір</b>	Овес	<b>Дверка</b>	3 панеллю
<b>Дизайн</b>	Плаский	<b>Ручка</b>	Coloniale
<b>Фурнітура</b>	Антична латунь	<b>Колір ручки</b>	Антична латунь
<b>Матеріал</b>	Емальована сталь	<b>Логотип</b>	Серіографія
<b>Тип скла</b>	Прозоре скло	<b>Перемикачі</b>	Coloniale
<b>Колір серіографії</b>	Коричневий	<b>Колір перемикачів</b>	Латунний







## Управління

<b>Налаштування управління</b>	Перемикачі	<b>Кількість перемикачів</b>	2
--------------------------------	------------	------------------------------	---

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування** 6

**Традиційні функції приготування (згідно тесту)**

 Статичний	 Статичний Вентильований	 ECO
 Великий гриль	 Великий вентильований гриль	 Вентильований нижній нагрів

## Опції

<b>Опція програмування часу</b>	Автоматичне вимкнення у кінці приготування	<b>Лічильник хвилин</b>	1
<b>Таймер</b>	Так		

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	70 l	<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт
<b>Внутрішня камера</b>	Sares	<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне
<b>Мінімальна температура</b>	50 °C	<b>Дверцята</b>	Регульована температура
<b>Максимальна температура</b>	250 °C	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1000 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт		

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Клас енергоефективності</b>	A	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2,88 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	70 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0,80 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1,15 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	4,14 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	95,2 %

## Акcesуари в комплекті

<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Деко емальоване глибоке (40 мм)</b>	1
------------------------------	---	----------------------------------------	---

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Номинальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт
<b>Тип електричної вилки</b>	Hi		

Сила струму (А)

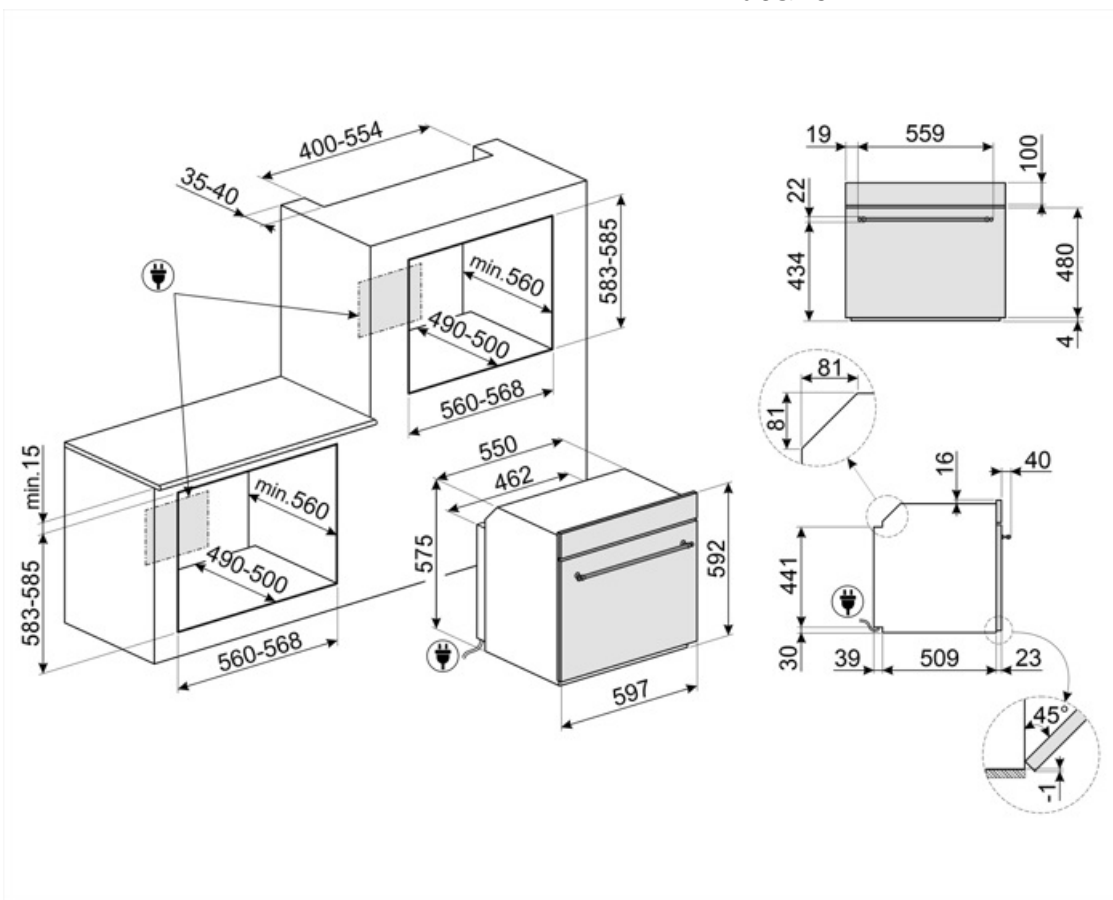
13 А

Частота струму (Гц)

50 Гц

Довжина електричного кабелю

150 см



## Compatible Accessories



### 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
-  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.
-   
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.
-   
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.
-   
Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-   
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.
-   
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.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.