SF6905P1

Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709241551

Естетика

Естетика	Victoria	**Дверка**	З панеллю
Колір	Кремовий	**Ручка**	Victoria
Дизайн	Заокруглена	**Колір ручки**	Ефект нерж. сталі
Матеріал	Емальована сталь	**Логотип**	Накладний
Тип скла	Прозоре скло	**Перемикачі**	Victoria
Колір серіографії	Чорний	**Колір перемикачів**	Ефект нерж. сталі
Тип серіографії	Символи		

Управління

Налаштування управління	Перемикачі	**Кількість перемикачів**	3

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування 8

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- Turbo
- ECO
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Нижній нагрів

Функції очищення

Парове очищення

Опції

Опція програмування часу	Автоматичне виключення у кінці приготування	**Таймер**	Так

Технічні характеристики

Об'єм (л)	60 l	**Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах**	Так
Мінімальна температура	60 °C	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Максимальна температура	250 °C	**Дверцята**	Холодні дверцята
Кількість рівнів приготування	5	**Знімні дверцята**	Так
Подвійний вентилятор	1	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Кількість ламп	2	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Кількість стекол в дверцятах**	3
Потужність підсвітки	40 Вт	**Система охолодження**	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Канал охолодження**	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Зниження швидкості системи охолодження**	Так
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Потужність грилю	1700 Вт	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Потужність великого грилю	2700 Вт	**Матеріал внутрішньої камери**	Емаль Ever Clean
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт		

Продуктивність/ Енергоспоживання

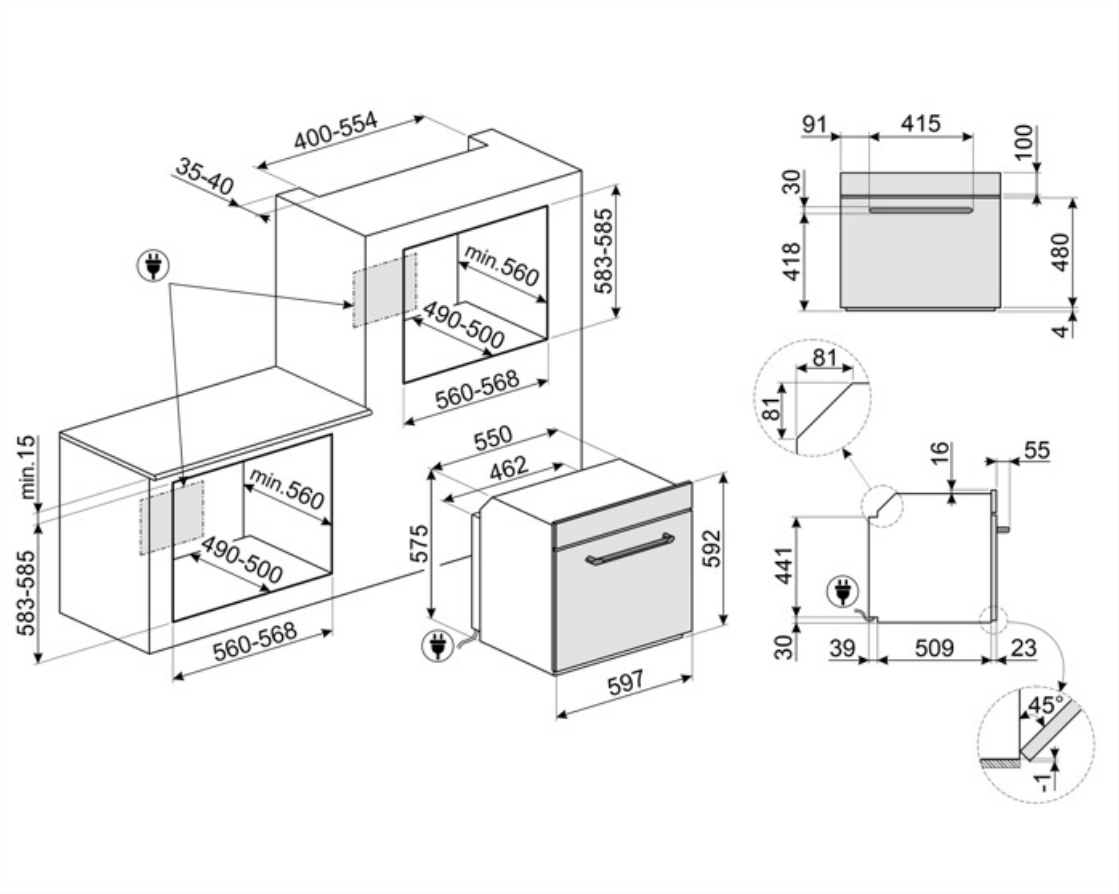
Клас енергоефективності	A	**Споживання енергії з примусовою конвекцією**	2,88 МДж
Корисний об'єм	70 л	**Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)**	0,80 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,15 кВт/ч	**Кількість духовок**	1
Споживання енергії з природною вентиляцією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

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	**Деко емальоване глибоке (40 мм)**	1

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Частота струму (Гц)**	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	**Довжина електричного кабелю**	150 см
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт		



Compatible Accessories

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.

STONE2

Alternative products

SF6905X1

Нержавіюча сталь

SF6905N1

Чорний

Symbols glossary

Energy efficiency class A

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.

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.

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.

ECO

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.

Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.

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 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.

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.

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.

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

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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.

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.