

SF6922BPZ



| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Термовентилируемый |
| Система очистки | Паровая очистка |
| Функция "Пицца" | Да |
| EAN-код | 8017709204297 |



Эстетика

| | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Эстетика | Victoria | Дверца | С панелью |
| Цвет | Белый | Ручка | Victoria |
| Дизайн | Скругленный выпуклый | Ручки | Эффект нержавеющей стали |
| Материал | Эмалированная сталь | Логотип | Накладной |
| Тип стекла | Прозрачное | Поворотные переключатели | Victoria |
| Цвет шелкографии | Черный | Цвет переключателя | Эффект нержавеющей стали |
| Тип шелкографии | Символы | | |

Управление

| | | | |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|
| Вид дисплея (технология) | LCD-дисплей | Количество переключателей | 2 |
| Управление | Поворотные переключатели | | |

Программы/ функции

| | |
|---|----|
| Количество функций приготовления | 10 |
| Автоматические программы | 20 |

Традиционные функции приготовления

Статический

Термовентилируемый

Турбо

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Гриль + нагрев сзади + конвекция

Нижний нагрев

Нижний нагрев + конвекция

Функция "Пицца"

Другие функции

Размораживание по времени

Размораживание по весу

Поднятие теста

Шаббат

Функции очистки

Паровая очистка

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Другие опции

Поддержание тепла, Eco Light

Таймер поминутный

Да

Режим Showroom

Да

Блокировка управления

Да

Технические характеристики



Минимальная температура

30 °C

Мощность кольцевого нагревательного элемента

2000 Вт

Максимальная температура

280 °C

Автоматическое отключение при открытой дверце

Да

Количество уровней приготовления

5

Дверца

Свежее прикосновение

Количество конвекторов

1

Съемная дверца

Да

Количество ламп подсветки

2

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Тип подсветки

Галогенная

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Мощность ламп подсветки

40 Вт

Количество стекол дверцы

3

Освещение при открытой дверце

Да

Система охлаждения

Тангенциальная
Двойной

| | | | |
|---|---------|--|------------------|
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1100 Вт | Размеры внутренней камеры (ВxШxГ) | 331x460x412 мм |
| Мощность верхнего нагревательного элемента | 1000 Вт | Регулировка температуры | Электронный |
| Мощность гриля | 1700 Вт | Материал внутренней камеры | Эмаль Ever Clean |
| Мощность большого гриля | 2700 Вт | | |

Производительность/ Энергопотребление



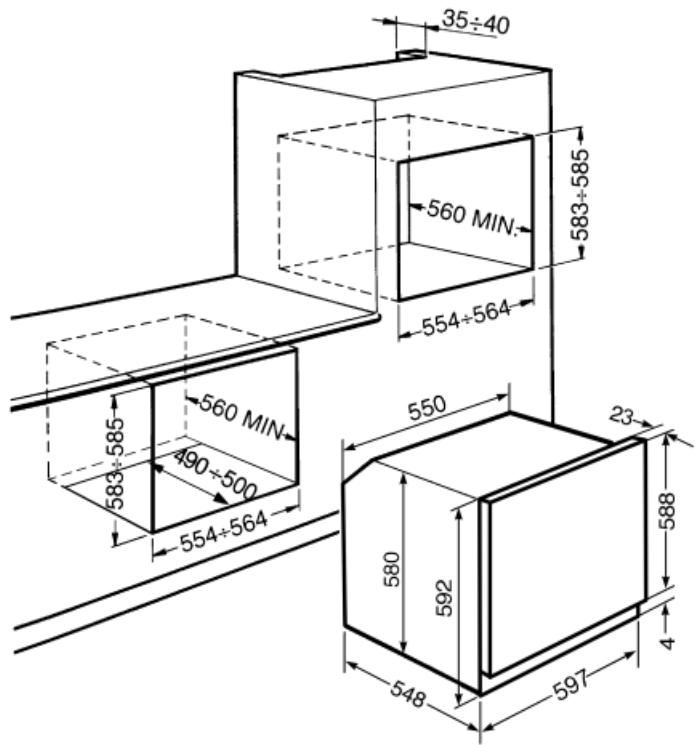
| | | | |
|--|------------|--|------------|
| Класс энергоэффективности | A | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 0.85 кВт/ч |
| Полезный объем | 65 л | Количество духовых шкафов | 1 |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 1.05 кВт/ч | Индекс энергоэффективности | 103,7 % |

Аксессуары в комплекте

| | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|
|  | | | |
| Решетка с ограничителем | 2 | Решетка для противня | 1 |
| Противень эмалированный (20 мм) | 1 | Телескопические направляющие полного выдвижения | 1 |
| Противень эмалированный глубокий (40 мм) | 1 | Аксессуары для пиццы | Огнеупорный камень + крышка + лопатка |

Электрическое подключение

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



Not included accessories



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20
мм



BN640

Эмалированный противень, глубина
40 мм

Symbols glossary (TT)



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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.



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 поддумывания.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



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.



Кольцевой нагревательный элемент с грилем и конвекцией: аналогично вентилятору с верхним элементом с добавленной скоростью приготовления. Кольцевой нагрев идеально подходит для блюд с хрустящей начинкой. При использовании с грилем продукты поддумываются быстрее.



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.



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.



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.



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.



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, единная плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



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



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.



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.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



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