

SF6922NPZE



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	8017709221829



Эстетика

Эстетика	Victoria	Дверца	С панелью
Цвет	Черный	Ручка	Victoria
Дизайн	Скругленный выпуклый	Ручки	Эффект нержавеющей стали
Материал	Эмалированная сталь	Логотип	Накладной
Тип стекла	Прозрачное	Поворотные переключатели	Victoria
Цвет шелкографии	Белый	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	Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики

									
Минимальная температура	30 °C								
Максимальная температура	280 °C								
Количество уровней приготовления	5								
Количество конвекторов	1								
Количество ламп подсветки	1								
Тип подсветки	Галогенная								
Мощность ламп подсветки	40 Вт								
	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да							
	Дверца	Свежее прикосновение							
	Съемная дверца	Да							
	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да							
	Внутренние стекла дверцы съемные	Да							
	Количество стекол дверцы	4							
	Петли Soft Close	Да							
	Система охлаждения	Тангенциальная							
	Канал охлаждения	Одинарное							

Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1100 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	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		
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.38 МДж
Полезный объем	65 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.66 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.05 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.78 МДж	Индекс энергоэффективности	80.5 %

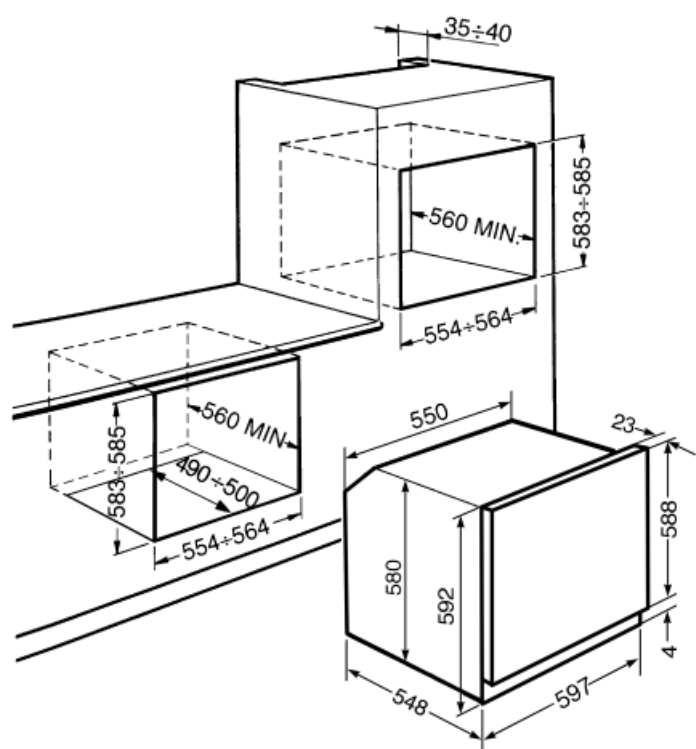
Аксессуары в комплекте



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



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



PRTX

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



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм

Symbols glossary (TT)

	A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.		Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	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.		Дверца с четверным остеклением
	Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.		Электрический
	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 научной 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.		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.
	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.



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.



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.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подогрев пищи



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 подрумяниваются быстрее.



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+ 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.



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.



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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



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.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.