

SF69M3TNO



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709322380



Эстетика

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









Управление

Управление	Поворотные переключатели	Количество переключателей	3
-------------------	--------------------------	----------------------------------	---


Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
---	---

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Турбо	 Экономичный	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Опции

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

Технические характеристики



Объем (л)	70 l	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Внутренняя камера	Sares	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Минимальная температура	60 °C	Открывание дверцы Дверца	Стандартное открывание Регулируемая температура
Максимальная температура	250 °C	Съемная дверца	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество конвекторов	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество ламп подсветки	2	Количество стекол дверцы	3
Тип подсветки	Галогенная	Воздуховод	Фиксированный
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Двойной
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	360x460x425 мм
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
		Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 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	Номинальная мощность	3000 Вт
Тип электрической вилки	Нет	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	150 см



Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмелированный противень, глубина 20 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

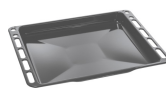


PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм
Длина: 325 мм



STONE2



BN640

Эмелированный 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
 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.
 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.	 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.
 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.



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.



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.