

SF69M3TNO

**Категорія****Сімейство продуктів****Енергоживлення****Джерело нагрівання****Метод приготування****Система очищення****Код ЕАН**

60 см

Духова шафа

Електричний

Електрика

Термовентильований

Парове очищення

8017709322380



Естетика

Естетика**Колір****Оздоблення****Дизайн****Матеріал****Тип скла****Колір серіографії**

Victoria

Чорний

Матовий

Заокруглена

Емальована сталь

Прозоре скло

Білий

Тип серіографії**Дверка****Ручка****Колір ручки****Логотип****Перемикачі****Колір перемикачів**

Символи

З панеллю

Victoria

Ефект нерж. сталі

Накладний

Victoria

Ефект нерж. сталі

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	Лічильник хвилин	1
Таймер	Так		

Технічні характеристики



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

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

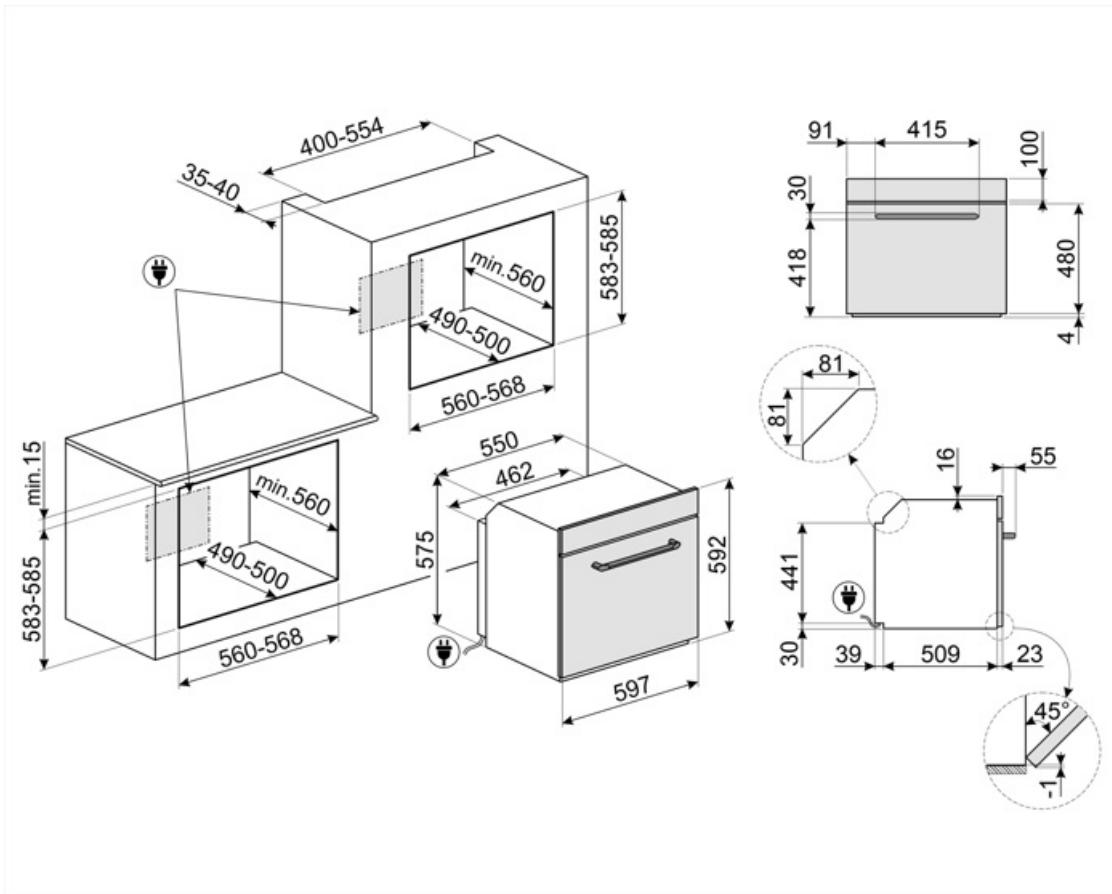
Деко емальоване
глибоке (40 мм)

1

Електричне підключення

Напруга 220-240 В
Тип електричної вилки Hi
Сила струму (A) 13 A

Номінальна потужність (кВт) 3000 Вт
Частота струму (Гц) 50/60 Гц
Довжина електричного кабелю 150 см



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



Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
 Дверца с тройным остеклением	 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 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.
 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.	 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.



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.