

# SF69M3TNO



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Термовентильований
<b>Система очищення</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709322380



## Естетика

<b>Естетика</b>	Victoria	<b>Тип серіографії</b>	Символи
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Дверка</b>	3 панеллю
<b>Оздоблення</b>	Матовий	<b>Ручка</b>	Victoria
<b>Дизайн</b>	Заокруглена	<b>Колір ручки</b>	Ефект нерж. сталі
<b>Матеріал</b>	Емальована сталь	<b>Логотип</b>	Накладний
<b>Тип скла</b>	Прозоре скло	<b>Перемикачі</b>	Victoria
<b>Колір серіографії</b>	Білий	<b>Колір перемикачів</b>	Ефект нерж. сталі

## Управління

<b>Налаштування управління</b>	Перемикачі	<b>Кількість перемикачів</b>	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 вимкнення у кінці приготування	Лічильник хвилин	1
Таймер	Так		

## Технічні характеристики



Об'єм (л)	60 l	Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт
Внутрішня камера	Sares	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	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 знімне	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Кількість стекол в дверцятах	3
Змінне підсвічування	Так	Повітряпровід	Фіксований
Потужність підсвітки	40 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Канал охолодження	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елемента	1200 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність верхнього нагрівального елемента	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

## 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		

Споживання енергії з природною вентиляцією 4.14 МДж

Кількість духовок 1  
Клас енергоефективності 95.2 %

## Акcesуари в комплекті

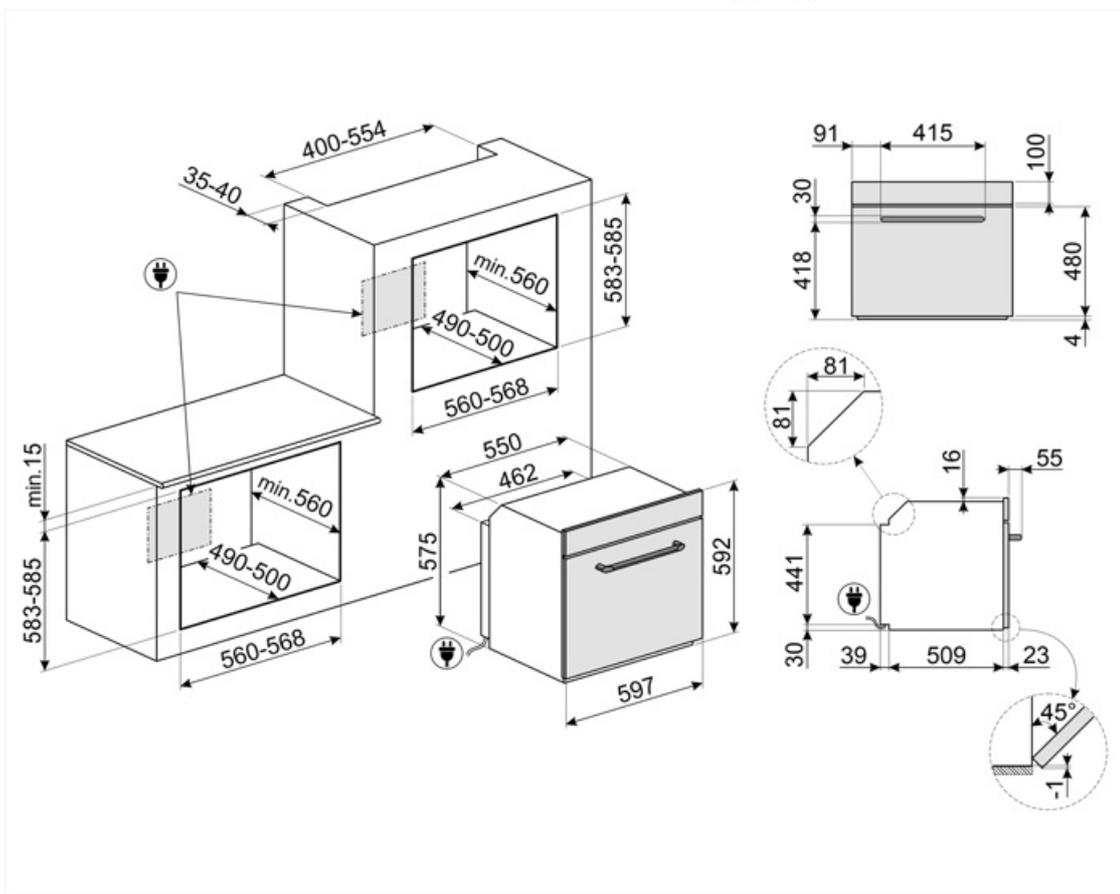
Решітка з обмежувачем 1

Деко емальоване глибоке (40 мм) 1

## Електричне підключення

Напруга 220-240 В  
Тип електричної вилки Ні  
Сила струму (А) 13 А

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



### 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

Эмалированный 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.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |
|  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p>   |  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p>               |
|  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p>  |  <p>Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.</p>          |
|  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>  |  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>   |