

SF750AO



Категория

60 см

Семейство продуктов

Духовой шкаф

Источник питания

Электрический

Источник нагрева

Электрический

Способ приготовления

Термовентилируемый

Система очистки

Паровая очистка

EAN-код

8017709166427



Эстетика

Эстетика

Cortina

Тип шелкографии

Символы

Цвет

Антрацит

Дверца

С панелью

Дизайн

Плоский

Ручка

Cortina

Фурнитура

Латунная

Ручки

Латунная

Материал

Эмалированная сталь

Логотип

Штампованный

Тип стекла

Прозрачное

Поворотные

Cortina

Цвет шелкографии

Позолоченная

переключатели

Кремовый

Цвет переключателя

Управление

Управление

Поворотные переключатели

Количество переключателей

2

Программы/ функции

Количество функций приготовления

9

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

Турбо

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Нижний нагрев

Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки



Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Автоматическое выключение в конце приготовления	Таймер поминутный	Да
---------------------------------	---	--------------------------	----

Технические характеристики



Минимальная температура	50 °C	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Максимальная температура	250 °C	Открывание дверцы	Стандартное открывание
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
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	360x460x425 мм
Мощность гриля	1700 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность большого гриля	2700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	70 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.15 кВт/ч

Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 2.88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 0.80 кВт/ч

Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией

Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	95,2 %

Аксессуары в комплекте

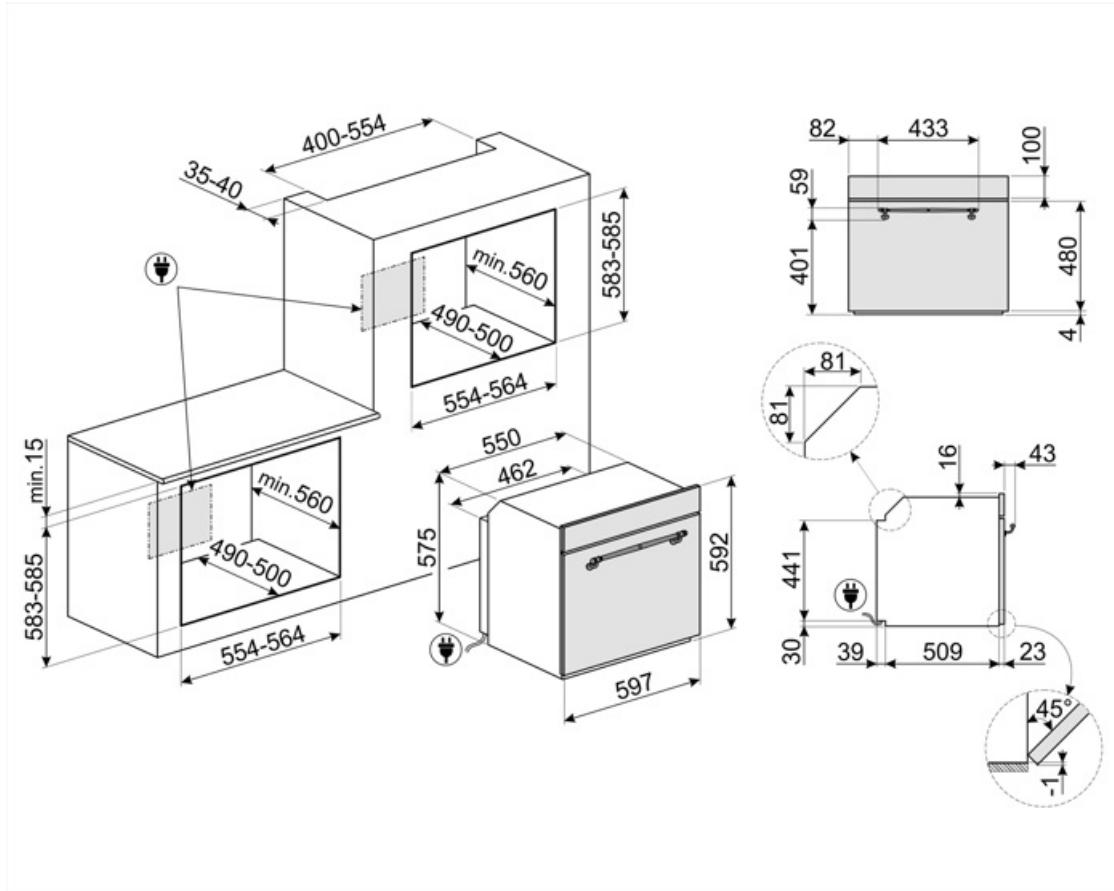


Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие полного выдвижения	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В
Сила тока 13 А
Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока 50 Гц
Длина электрического кабеля 115 см



Not included accessories

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

Symbols glossary (TT)

 A	A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов	 Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
 3	Дверца с тройным остеклением	 Электрический
 E	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.	 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.
 C	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.	 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.
 C	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.
 C	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.



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



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.