SF750POL



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)	8017709171872

Эстетика

Эстетика	Кортина (Cortina)	**Дверца**	С панелью
Цвет	Кремовый	**Ручка**	Кортина (Cortina)
Дизайн	Плоский	**Ручки**	Латунная
Фурнитура	Латунная с кристалами Swarovski	**Логотип**	Штампованный
Материал	Эмалированная сталь	**Поворотные переключатели**	Кортина (Cortina)
Тип стекла	Прозрачное	**Цвет переключателя**	Кремовый
Цвет шелкографии	Позолоченная		

Управление

Управление	Поворотные переключатели	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Турбо
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль малый + конвекция
- 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

Объем (л)	70 l	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2000 Вт
Минимальная температура	50 °C	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Максимальная температура	250 °C	**Дверца**	Свежее прикосновение
Количество уровней приготовления	5	**Съемная дверца**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество ламп подсветки	2	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Количество стекол дверцы**	3
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Освещение при открытой дверце	Да	**Канал охлаждения**	Двойной
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	360x460x425 мм
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Мощность гриля	1700 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки
Мощность большого гриля	2700 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 естественной конвекцией	4,14 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	3,20 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,89 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	106 %

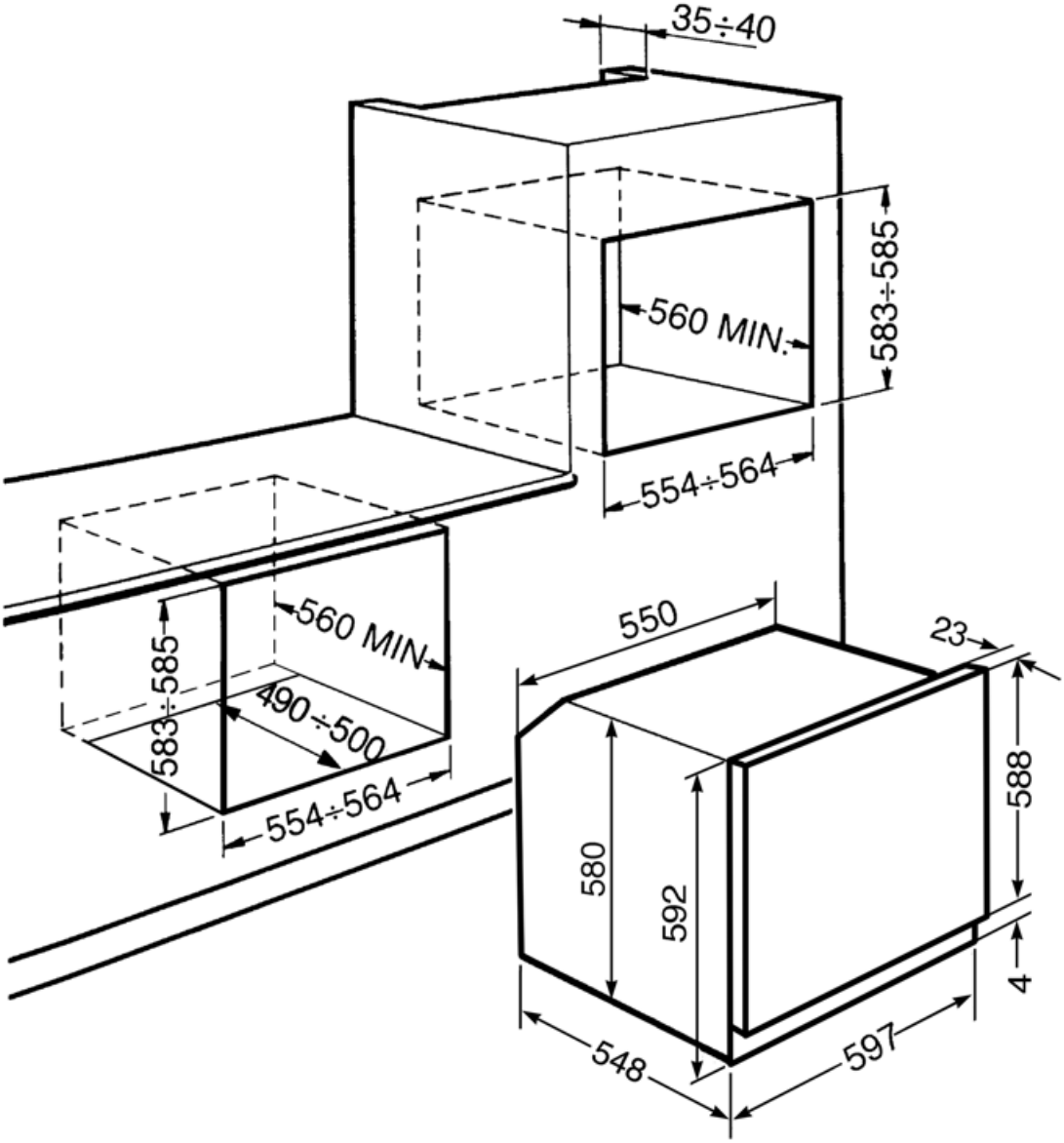
Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный (20 мм)	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1
Решетка для противня	1
Телескопические направляющие полного выдвижения	2

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В
Тип электрической вилки	Нет
Сила тока	13 A
Номинальная мощность	3000 Вт
Частота тока	50 Гц
Длина электрического кабеля	115 см


35÷40
583÷585
560 MIN.
554÷564
560 MIN
583÷585
490÷500
554÷564
550
23
588
580
592
4
548
597

Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

PALPZ



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

STONE2



BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

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



Дверца с тройным остеклением



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.



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



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.



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.



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.



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.

Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивает 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. Половина гриля (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.