# SF800AO




| | |
|---|---|
| **Категория** | 60 см |
| **Семейство продуктов** | Духовой шкаф |
| **Источник питания** | Электрический |
| **Источник нагрева** | Электрический |
| **Способ приготовления** | Вентилируемый |
| **Система очистки** | Эмаль лёгкой очистки |
| **Международный артикул (EAN-код)** | 8017709171896 |

## Эстетика

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Эстетика** | Колониальный стиль (Coloniale) | **Дверца** | С панелью |
| **Цвет** | Антрацит | **Ручка** | Колониальный стиль (Coloniale) |
| **Дизайн** | Плоский | **Ручки** | Латунная |
| **Фурнитура** | Латунная | **Логотип** | Шелкография |
| **Материал** | Эмалированная сталь | **Поворотные переключатели** | Колониальный стиль (Coloniale) |
| **Тип стекла** | Прозрачное | **Цвет переключателя** | Латунный |
| **Цвет шелкографии** | Позолоченная | | |

## Управление

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Управление** | Поворотные переключатели | **Количество переключателей** | 2 |

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления** 6

**Традиционные функции приготовления**

- Статический
- Вентилируемый
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев + конвекция

## Опции

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

## Технические характеристики



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Объем (л)** | 70 l | **Открывание дверцы** | Стандартное открывание |
| **Минимальная температура** | 50 °C | **Дверца** | 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** | 1 | **Количество стекол дверцы** | 3 |
| **Тип подсветки** | Галогенная | **Система охлаждения** | Тангенциальная |
| **Мощность ламп подсветки** | 40 Вт | **Канал охлаждения** | Одинарное |
| **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



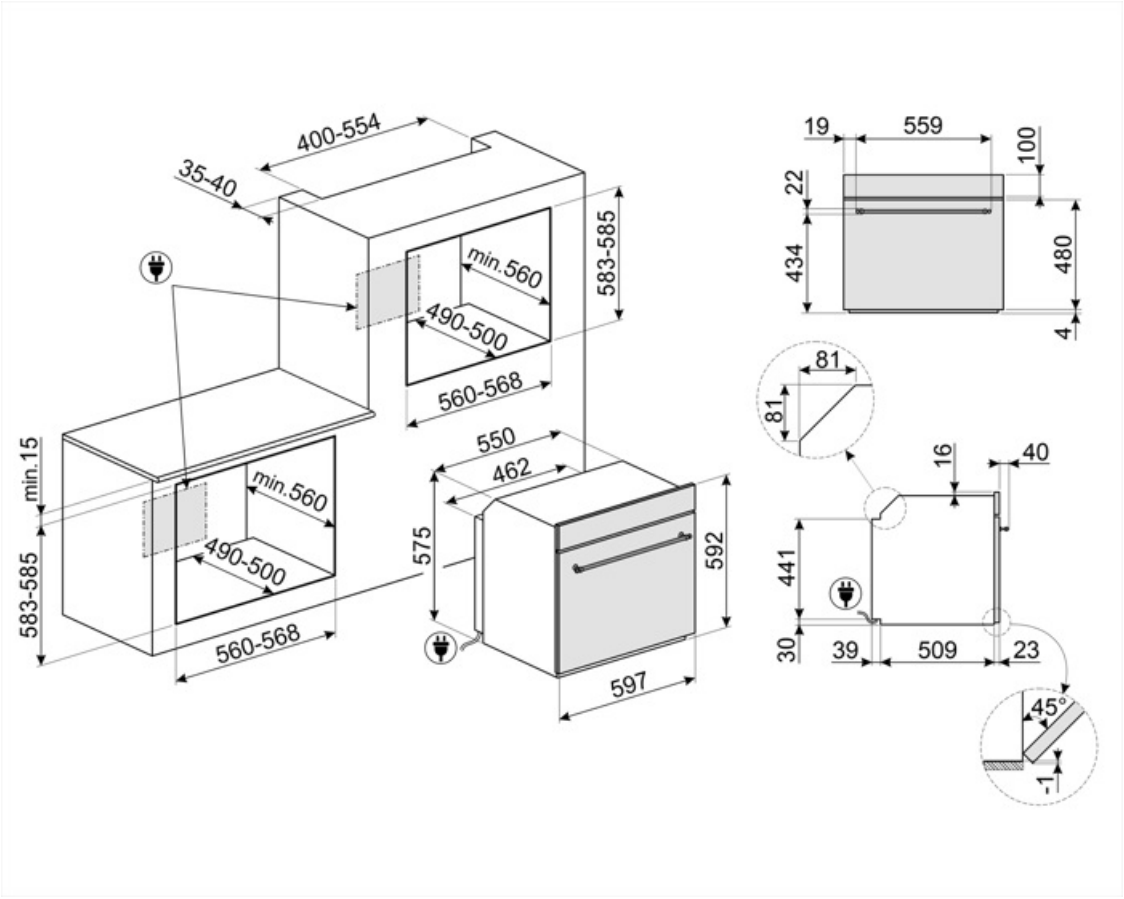

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Класс энергоэффективности** | A | **Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** | 2.88 МДж |
| **Полезный объем** | 70 л | **Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** | 0.80 кВт/ч |
| **Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** | 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 | **Напряжение** 2 | |
| **Тип электрической вилки** | Нет | **Частота тока** | 50 Гц |
| **Сила тока** | 13 A | **Длина электрического кабеля** | 150 см |
| **Номинальная мощность** | 3000 Вт | | |



# Совместимые Аксессуары



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



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.



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.




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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



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.



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.

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.




Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.