

SF855PO





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

ЕАN-код

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый

Паровая очистка 8017709185466



Эстетика

Эстетика

Цвет Кремовый Дизайн Скругленный выпуклый

Фурнитура

Эмалированная сталь Материал

Coloniale

Латунная

Тип стекла

Прозрачное Цвет шелкографии Позолоченная Тип шелкографии

С панелью Дверца Ручка Coloniale Ручки Латунная Логотип Шелкография

Поворотные переключатели

Латунный Цвет переключателя

Управление

Управление

Поворотные переключатели

Количество переключателей 2

Символы

Coloniale

Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



Традиционные функции приготовления ☐ Статический ② Вентилируемый ② Термовентилируемый ☐ Турбо ☐ Есо ☐ Гриль большой ☐ Гриль малый + конвекция ☐ Гриль большой + конвекция ☐ Нижний нагрев ☐ Нижний нагрев + конвекция ☐ Функции очистки ☐ Паровая очистка

Таймер поминутный

Да

Технические характеристики

Автоматическое

выключение в конце приготовления

Опции

времени

Программирование

.5			
Минимальная температура	50 °C	Мощность кольцевого нагревательного	2000 Вт
Максимальная температура	250 °C	элемента Автоматическое	Да
Количество уровней приготовления	5	отключение при открытой дверце	
Количество конвекторов	1	Дверца Съемная дверца	Свежее прикосновение Да
Количество ламп подсветки	2	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Тип подсветки Мощность ламп	Галогенная 40 Вт	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
подсветки Освещение при	Да	Количество стекол дверцы	3
открытой дверце		Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность нижнего нагревательного	1200 Вт	Канал охлаждения	Двойной 360×460×425 мм
элемента		Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	300X400X425 MM
Мощность верхнего нагревательного	1000 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
элемента Мощность гриля	1700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность большого гриля	2700 Вт	·	



Производительность/ Энергопотребление





Класс Α энергоэффективности

Полезный объем 70 л Потребление энергии за 1,15 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4,14 МДж

конвекцией

цикл с естественной

Потребление энергии за 2,88 МДж цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,80 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 95.2 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте



Решетка с 1 ограничителем Противень эмалированный (20 мм) Противень

эмалированный глубокий (40 мм) Решетка для противня Телескопические 2 направляющие полного

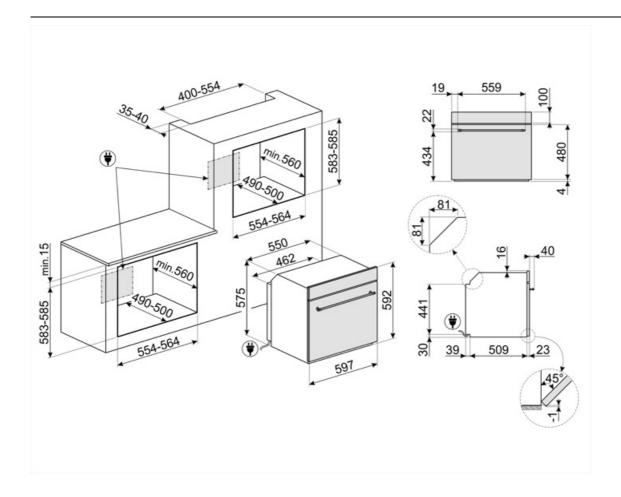
выдвижения

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 B Сила тока 13 A Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока 50 Гц Длина электрического 115 см кабеля







Совместимые Аксессуары

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм

BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм





Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

PR3845X

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430





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





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 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.



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°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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.



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.



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.





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.