

SFP130-1



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Пиролитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709193942



Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Серебристый	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Дизайн	Плоский	Ручка	Линия (Linea)
Материал	Стекло	Ручки	Серый
Тип нержавеющей стали	Матовая	Логотип	Шелкография
Тип стекла	Стекло Stopsol	Поворотные переключатели	Линия (Linea)
Цвет шелкографии	Белый		

Управление

Вид дисплея (технология)	Дисплей	Языки на дисплее	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Управление	Поворотные переключатели	Количество переключателей	2
Количество языков на дисплее	11		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
Автоматические программы	50
Персональные рецепты	10

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Нагрев сзади с конвекцией
Турбо	Экономичный	Гриль большой
Гриль большой + конвекция	Гриль + нагрев сзади + конвекция	Нижний нагрев
Нижний нагрев + конвекция		

Другие функции

Размораживание по времени	Размораживание по весу	Поднятие теста
Подогрев посуды	Шаббат	

Функции очистки

Пиролиз	Экономичный-пиролиз
---------	---------------------

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный

Да

Блокировка управления

Да

Другие опции

Система "Умное приготовление", Поддержание тепла, Умная подсветка, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука

Демонстрационный режим

Да

Технические характеристики



Объем (л)

70 l

Минимальная температура

30 °C

Максимальная температура

280 °C

Количество уровней приготовления

5

Количество конвекторов

1

Автоматическое отключение при открытой дверце

Да

Дверца

Холодная

Съемная дверца

Да

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Количество ламп подсветки	2	Количество стекол дверцы	4
Тип подсветки	Галогенная	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Двойной
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность гриля	1700 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность большого гриля	2700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,85 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,09 кВт/ч	Индекс энергоэффективности	101,2 %
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией			

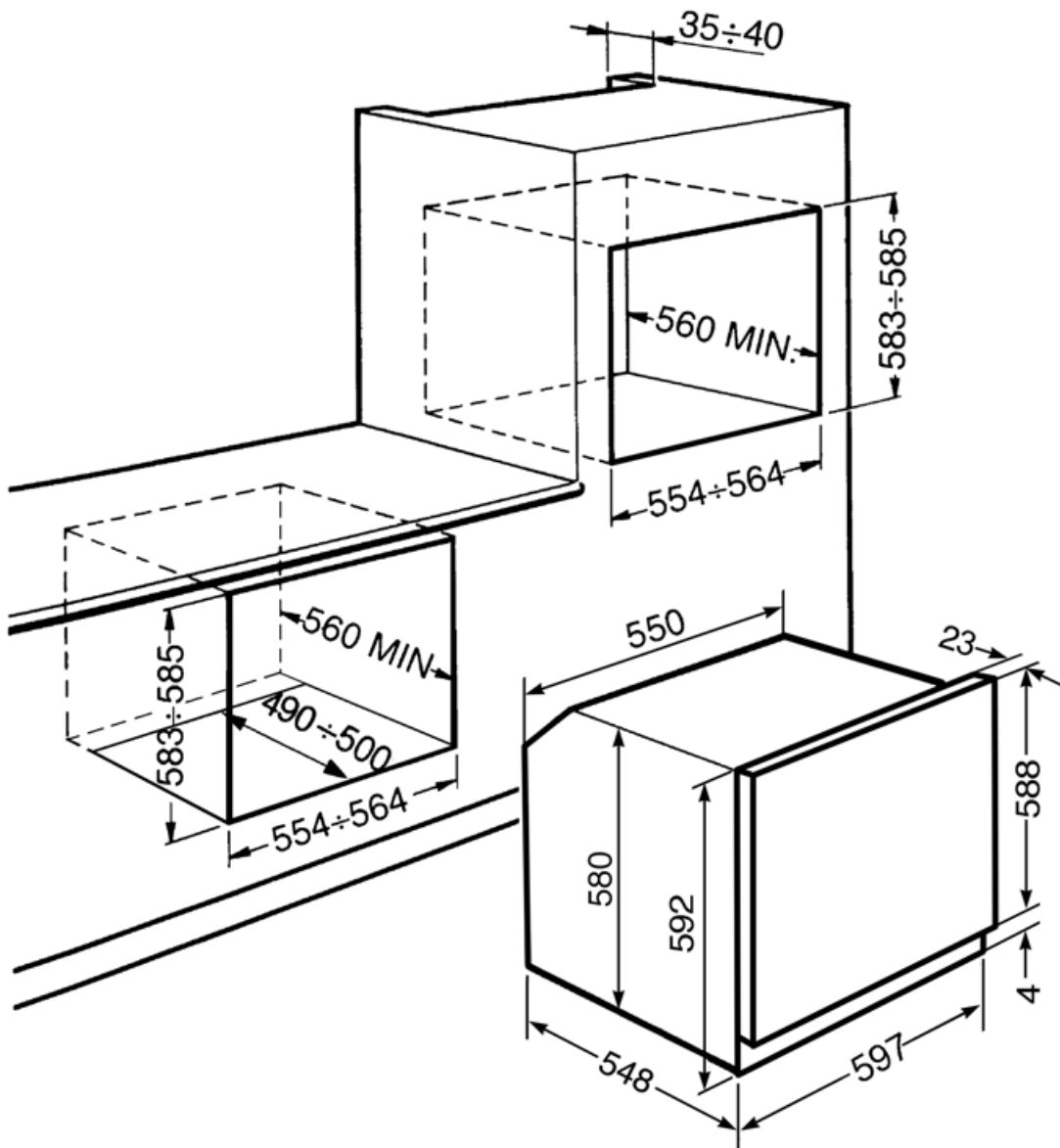
Аксессуары в комплекте



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

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Номинальная мощность	3000 Вт
Тип электрической вилки	Нет	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см



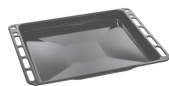
Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм













STONE2



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.
-  Простое руководство по использованию
-  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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с четверным остеклением
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  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 + 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Поворотные переключатели с подсветкой: представляют собой предохранительное устройство, предупреждающее пользователя о том, что прибор включен. А также потрясающий дизайн.
-  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.
-  Кольцевой нагревательный элемент с грилем и конвекцией: аналогично вентилятору с верхним элементом с добавленной скоростью приготовления. Кольцевой нагрев идеально подходит для блюд с хрустящей начинкой. При использовании с грилем продукты подрумяниваются быстрее.
-  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., 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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.