

SFP6101TB3



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709329334



Естетика

Естетика	Linea	Дверка	Суцільне скло
Колір	Чорний	Ручка	Linea
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Матеріал	Скло	Логотип	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло	Перемикачі	Linea
Колір серіографії	Сірий	Колір перемикачів	Чорний
Тип серіографії	Символи		

Управління



Тип дисплея	CompactScreen	Налаштування управління	Перемикачі
Вид дисплея	LCD	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	10
---------------------------------------	----

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентиляований гриль	Нижній нагрів	Термовентильований нижній нагрів
Функція "піца"		

Інші функції

Розморожування за часом	Підняття тіста	Шабат
-------------------------	----------------	-------

Функції очищення

Піроліз

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування
Таймер	Так
Лічильник хвилин	1
Блокування управління	Так

Інші опції	Підтримання тепла
Режим Showroom	Так
Швидке попереднє розігрівання	Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)	70 l	Відкривання дверцят	Традиційне
Внутрішня камера	Sares	Дверцята	Холодні дверцята
Мінімальна температура	30 °C	Знімні дверцята	Так
Максимальна температура	280 °C	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість рівнів приготування	5	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Подвійний вентилятор	1	Кількість стекол в дверцятах	4
Кількість ламп	1	Петлі Soft Close	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Система охолодження	Тангенціальна
Змінне підсвічування	Так	Канал охолодження	Подвійний
Потужність підсвітки	40 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так		

Потужність нижнього нагрівального елемента	1200 Вт	Блокування дверцят при піролізі	Так
Потужність грилю	1800 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



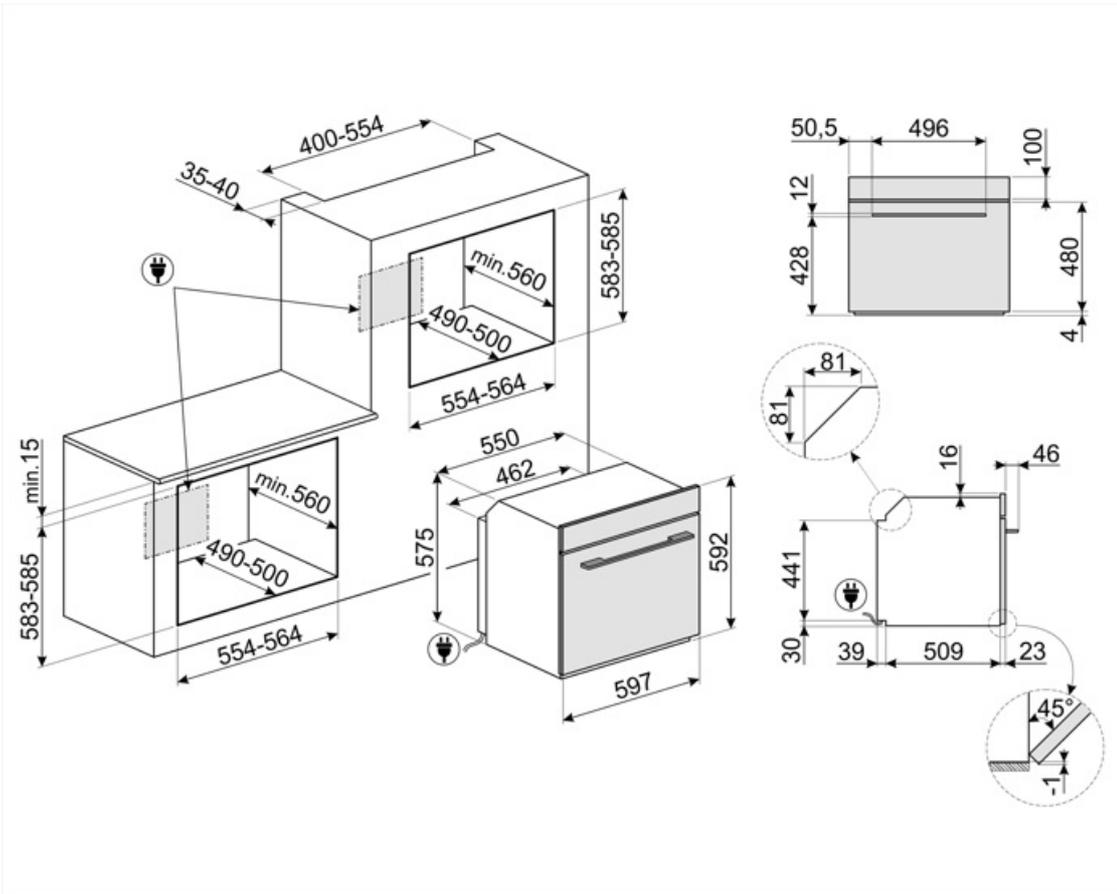
Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,45 МДж
Корисний об'єм	70 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,68 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж	Клас енергоефективності	81 %

Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Деко емальоване глибоке (40 мм)	1
------------------------------	---	--	---

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP

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



PALPZ

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



STONE2



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTT

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



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев.
Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

Symbols glossary

-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с четверным 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.
-  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.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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 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 + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного 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.



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.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



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.



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.



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



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.