

SFP6101TVNO




Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Пиролитическая очистка
EAN-код	8017709294458



Эстетика

Эстетика	Linea	Цвет шелкографии	Серый
Цвет	Черный	Тип шелкографии	Символы
Отделка	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	Ручка	Linea
Материал	Стекло	Ручки	Ручка черная, специальный выпуск
Тип стекла	Прозрачное	Логотип	Шелкография











Управление

		Количество переключателей	2
Отображаемое имя	CompactScreen	Поворотные переключатели	Linea
Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей	Цвет переключателя	Полностью черный, специальный выпуск
Настройки управления	Поворотные переключатели		




Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
---	----


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Eco	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний + задний нагрев + конвекция
 Функция "Пицца"		

Другие функции

 Размораживание по времени	 Поднятие теста	 Шаббат
--	--	--

Функции очистки

 Пиролиз
--

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Счетчик минут	1	Быстрый предварительный разогрев	Да
Блокировка управления	Да		

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Дверца	Холодная
Максимальная температура	280 °C	Съемная дверца	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Конвекция	1	Количество стекол дверцы	4
Количество ламп подсветки	1	Петли Soft Close	Да
Тип подсветки	Галогенная	Термостат безопасности	Да
Регулируемая подсветка	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
		Канал охлаждения	Двойной
		Снижение скорости системы охлаждения	Да

Мощность ламп подсветки	40 Вт	Блокировка дверцы при пироллизе	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	1800 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Габаритные размеры (глубина)	81 %

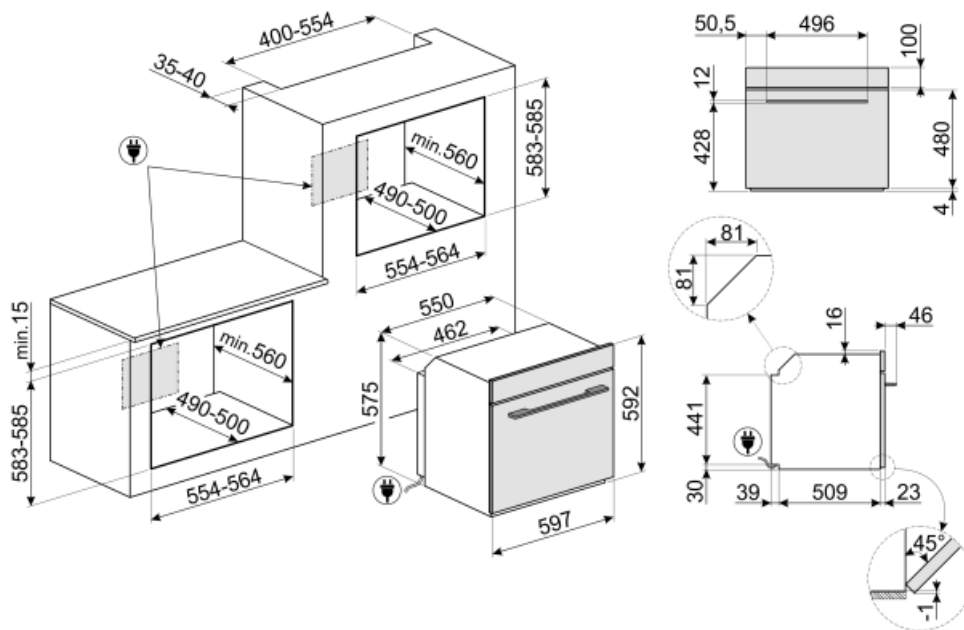
Аксессуары в комплекте



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

Электрическое подключение

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



Not included accessories

GT1T-2



Телескопические направляющие полного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 418,5 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.

PR3845X



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

PPR2



Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L42 x H1,8 x D37,5 см.

GT1P-2



Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 285 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.

GTT



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

GTP



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

PRTX



Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

PALPZ




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

BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

Symbols glossary (ТТ)

 <p>Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.</p>	 <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>
 <p>Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.</p>	 <p>Дверца с четверным остеклением</p>
 <p>Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.</p>	 <p>Дисплей COMPACTscreen</p>
 <p>A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.</p>	 <p>Электрический</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.</p>



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.



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



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подогрев пищи



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.



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



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., 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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Soft close: 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.