SFP6201TB



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролитичне очищення
Код EAN	8017709359683

Естетика

Естетика	Муза (Musa)	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Чорний	**Дверка**	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	**Ручка**	Муза (Musa)
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Чорний
Матеріал	Скло	**Логотип**	Серіографія
Тип скла	Затемнене	**Перемикачі**	Муза (Musa)
Колір серіографії	Сірий	**Колір перемикачів**	Чорний

Управління

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

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	10
Задані рецепти	Нет
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний

 Статичний Вентильований

 Термовентиляція

 Turbo

 ECO

 Великий гриль

 Великий вентильований 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
Внутрішня камера	Sares
Мінімальна температура	30 °C
Максимальна температура	280 °C
Кількість рівнів приготування	5
Подвійний вентилятор	1
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Змінне підсвічування	Так
Потужність підсвітки	40 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Дверцята	Холодні дверцята
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол в дверцятах	4
Система охолодження	Тангенціальна
Канал охолодження	Подвійний

Потужність грилю	1800 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Зниження швидкості системи охолодження	Так
Блокування дверцят при піролізі	Так
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



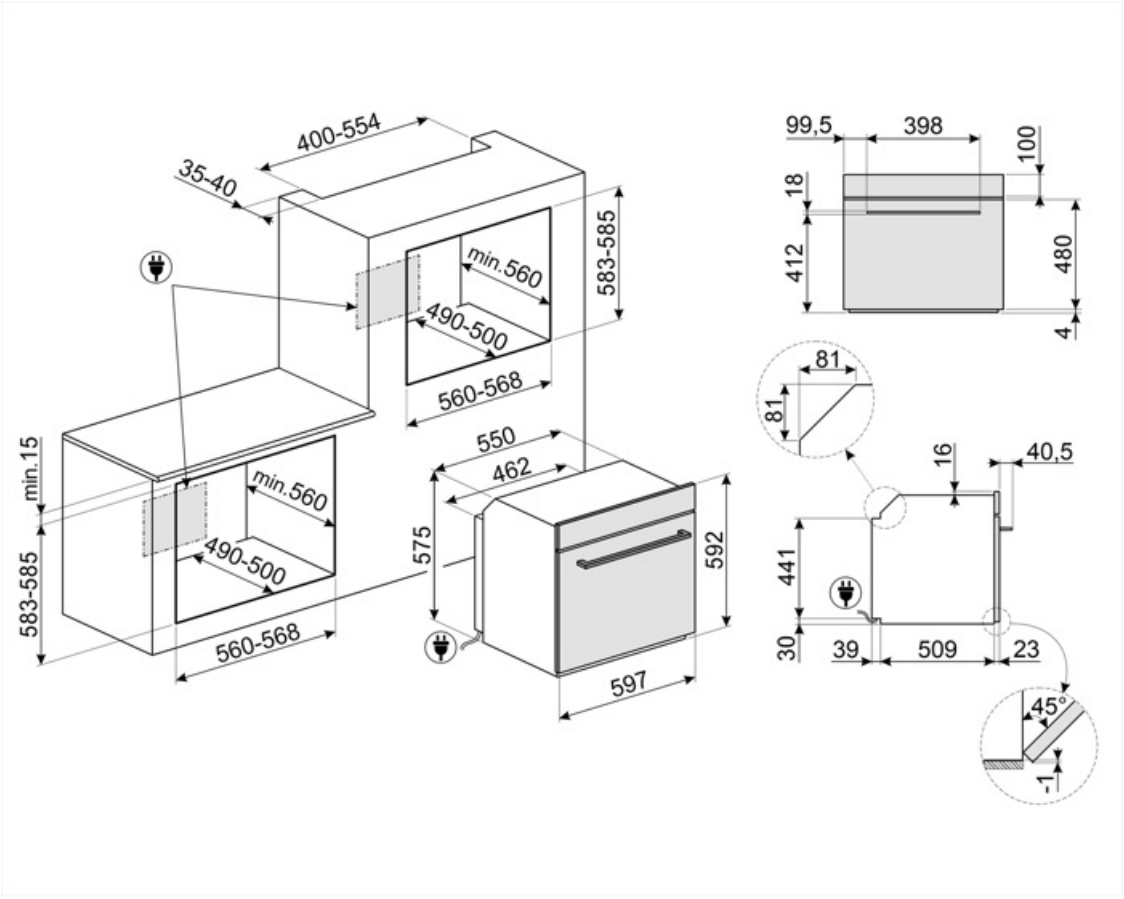
Клас енергоефективності	A+
Корисний об'єм	70 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,45 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,68 кВт/ч
Кількість духовок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

Аксесуари в комплекті

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

Електричне підключення

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

STONE2



Alternative products



SFP6201TS

Сріблястий

Symbols glossary



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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 + 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.



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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.

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.

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.

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

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 специальном камне. 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.

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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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