

SFP6301TVN



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709310233



Естетика

Естетика	Classica	Тип серіографії	Символи
Колір	Чорний матовий	Дверка	3 2-ма горизонтальними смугами
Оздоблення	Матовий	Ручка	Classica
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Ручка черная, специальный выпуск
Матеріал	Емальована сталь	Логотип	Серіографія
Тип скла	Затемнене	Перемикачі	Classica
Колір серіографії	Сріблястий	Колір перемикачів	Чорний матовий

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

Потужність грилю	1800 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт	Блокування дверцят при піролізі	Так
		Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360x444x425 мм
		Тип контролю температури	Електронний
		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



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

Symbols glossary

- | | |
|--|---|
|  <p>Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.</p> |  <p>A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.</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>Электрический</p> |
|  <p>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.</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> |
|  <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.</p> |  <p>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.</p> |



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.



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.