

SFP805PO



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709184285



Естетика

Естетика	Coloniale	Тип серіографії	Символи
Колір	Кремовий	Дверка	3 панеллю
Дизайн	Плаский	Ручка	Coloniale
Фурнітура	Антична латунь	Колір ручки	Антична латунь
Матеріал	Емальована сталь	Логотип	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло	Перемикачі	Coloniale
Колір серіографії	Золотий	Колір перемикачів	Латунний

Управління

Налаштування управління	Перемикачі	Кількість перемикачів	2
-------------------------	------------	-----------------------	---

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	7
Персональні рецепти	No
Традиційні функції приготування (згідно тесту)	

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль		

Функції очищення



Піроліз

Опції



Опція програмування часу

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

Швидке попереднє розігрівання

Так

Таймер

Так

Технічні характеристики



Мінімальна температура

50 °C

Максимальна температура

280 °C

Кількість рівнів приготування

5

Подвійний вентилятор

1

Кількість ламп

1

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Потужність підсвітки

40 Вт

Освітлення при відкритих дверцятах

Так

Потужність нижнього нагрівального елемента

1200 Вт

Потужність верхнього нагрівального елемента

1000 Вт

Потужність грилю

1700 Вт

Потужність великого грилю

2700 Вт

Потужність кільцевого нагрівального елемента

2000 Вт

Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах

Так

Дверцята

Холодні дверцята

Знімні дверцята

Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Внутрішнє скло дверцят знімне

Так

Кількість стекол в дверцятах

4

Петлі Soft Close

Так

Система охолодження

Тангенціальна

Канал охолодження

Подвійний

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 з примусовою конвекцією

2.88 МДж

Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт) 1.09 кВт/ч

Споживання енергії з природною вентиляцією 3.92 МДж

Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт) 0.80 кВт/ч

Кількість духовок 1
Клас енергоефективності 95,2 %

Аксессуары в комплекті



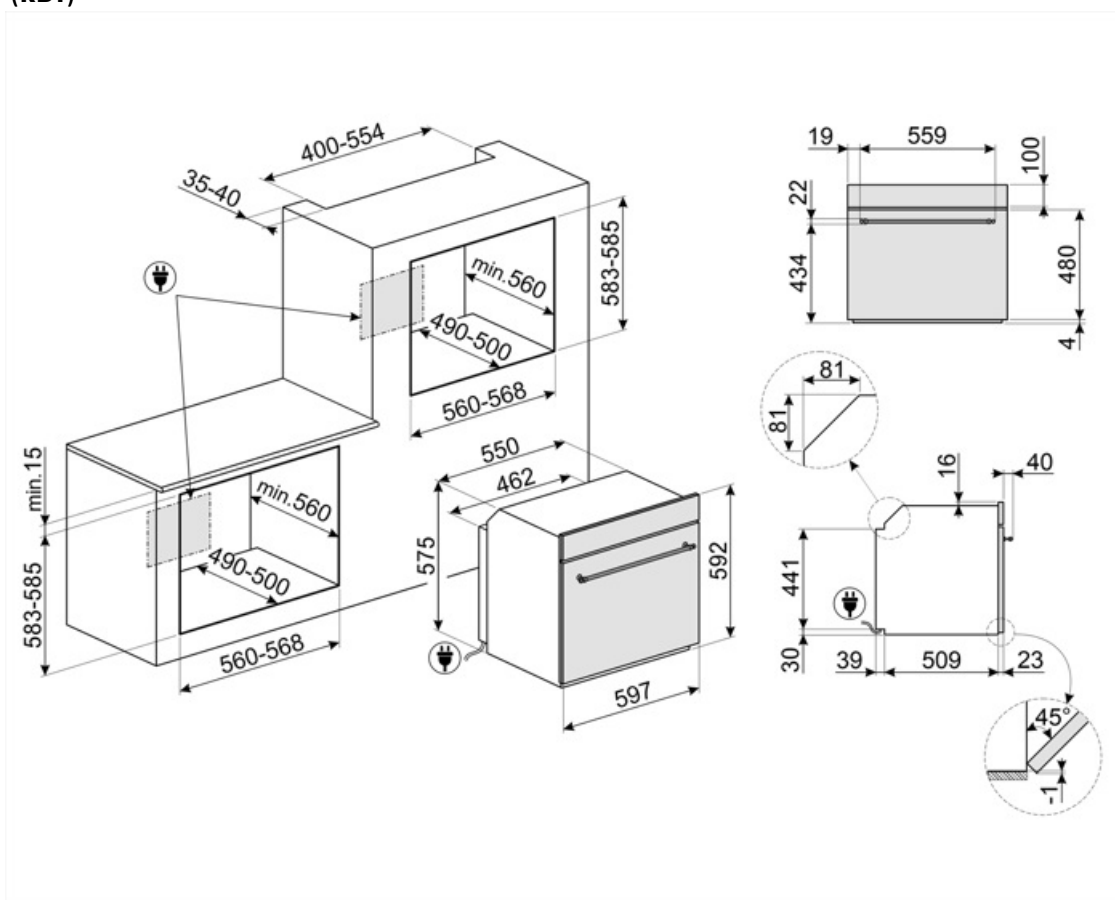
Решітка з обмежувачем 2
Деко емальоване глибоке (40 мм) 1

Решітка для дека 1
Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

Електричне підключення

Напруга 220-240 В
Сила струму (А) 13 А
Номінальна потужність (кВт) 3000 Вт

Частота струму (Гц) 50/60 Гц
Довжина електричного кабелю 150 см



Compatible Accessories



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



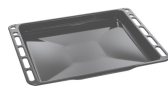
GTP

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



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.

Alternative products



SFP805AO

Антрацит

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
	Электрический		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.
	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.		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.
	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.		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.



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.



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.



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.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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



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.