

SFP6104SPS **новинки**

linea

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пароувлажнения, 60 см, серебристое стекло Stopsol. Класс энергопотребления A+.

EAN13: 8017709276034

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Серебристое стекло Stopsol

Цветной TFT-дисплей

Сенсорное управление

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления, ECO-функция с пониженным потреблением электроэнергии (1,8 кВт)

Автоматические рецепты приготовления: 53

Свободные личные рецепты: 64

Smart Cooking System

Система пароувлажнения

Функции очистки: пиролиз

Дополнительные функции: размораживание, разогрев, поднятие теста, Очистка резервуара, программа декальцинирования

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим SHOWROOM

Опция ECOlogic – ограничение мощности до 2,3 кВт

Электронный контроль температуры (30 – 280С)

Быстрый предварительный разогрев

Петли Soft close

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Общий объем 79 л

Полезный объем 70 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 2 галогенные лампы

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления от детей

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень (20 мм): 2

Решетка: 1

Решетка для противней: 1

Телескопические направляющие полного выдвижения: 1

Термошуп: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 А



Частота тока: 50/60 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит

Типы нагрева



???? ??????
?????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?.1, ???-1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81



Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



Пиролиз:

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.



Размораживание:

Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.

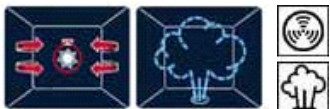


Нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция:

Рекомендовано для быстрого поджаривания. Идеально подходит для любого типа продуктов.



Циркуляционный воздух с большим грилем+Система приготовления на пару:
[Циркуляционный воздух с большим грилем](#) + [Система приготовления на пару](#).



Горячий воздух+Система приготовления на пару:
[Горячий воздух](#) + [Система приготовления на пару](#).



Поднятие теста:

Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.



Низкотемпературное приготовление:

Приготовление при низкой температуре.



Подогрев:

Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.



Управление Touch Control:

Некоторые модели духовок, варочных панелей и вытяжек Smeg имеют управление Touch Control, позволяющее активировать функции с помощью простого прикосновения.



Система Smart Cooking:

Умное приготовление.



Электронный контроль температуры:

Позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью 2-3°C. Это дает возможность готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Eco-Logic:

Опция ECO-logic ограничивает общее энергопотребление максимум 3 кВт, чтобы одновременно с варочной панелью можно было использовать другие бытовые приборы.



Быстрый предварительный разогрев:

Данная опция позволяет быстро разогреть духовку до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.



5 уровней приготовления:

Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.



Эмаль EverClean:

Эмаль EVER CLEAN, которой покрыты все внутренние поверхности духовки - специальная мелкопористая эмаль, имеющая низкое сцепление с жирами. Специальная пиролитическая эмаль также устойчива к различным бытовым кислотам.



Верхняя защитная панель:

Уникальное решение, которое защищает верхнюю часть внутренней камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.



Внутренняя подсветка:

Духовки Smeg с Maxi объемом для лучшего освещения внутреннего пространства имеют 2 галогенные лампы подсветки, расположенные по бокам внутренней камеры на разных уровнях.



Внутреннее стекло дверцы сплошное:

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.



Внутреннее стекло дверцы съёмное:

Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.



Тангенциальное охлаждение:

Тангенциальное охлаждение позволяет защитить мебель, сохраняя ее от перегрева в процессе работы духовки.

Холодная дверца:



Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

Телескопические направляющие:



Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.

Полезный объем 70 л:



Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 70 л (полный объем 90 л).

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:



Блокировка управления представлена на таких видах продукции, как духовки, варочные панели и стиральные машины. При активации этой опции блокируются все функции и программы, а также команды включения/выключения для полной безопасности в присутствии детей.

Класс энергопотребления A+:



холодильники Smeg позволяют экономить до 40% электроэнергии по сравнению с классом А (класс А + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

???? ??????
??????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81