

SF855AO

coloniale

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 11 функций, антрацит, фурнитура латунная. Класс энергопотребления A.

EAN13: 8017709171940

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Антрацит
Фурнитура латунная
Аналоговый программатор, часы
Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

9 функций приготовления
Функции очистки: паровая
Дополнительные функции: размораживание
Таймер, автоматическое выключение в конце приготовления
Акустический сигнал окончания приготовления
Электронный контроль температуры (50 – 250С)

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
3 стекла дверцы, «холодная дверца»
Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1
Противень (20 мм) с решеткой: 1
Решетка: 1
Телескопические направляющие полного выдвижения: 2

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





дополнительные аксессуары

- **PC68-1** - Каталитические панели для духовых шкафов объемом 70 л

Также поставляется

- **SF855PO** - Цвет кремовый, фурнитура латунная
- **SF855RA** - Цвет медный, фурнитура медная
- **SF855X** - Нержавеющая сталь, фурнитура серебристая

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



 **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.

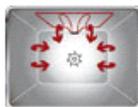
 **Паровая очистка:**
Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.

 **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.

 **Верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция:**
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.

  **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.

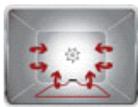
  **Нижний нагрев (окончательное приготовление):**
Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.

  **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.

  **Малый гриль с конвекцией:**
Эта функция доступна только в моделях с 10 и 12 функциями, с двойным грилем. Идеально подходит для быстрого приготовления пищи и запекания небольших количеств пищи (особенно мяса). При этом соблюдается равномерность приготовления.

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

  **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.

  **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.

 **Внутреннее стекло дверцы съёмное:**
Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.

**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

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

**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).

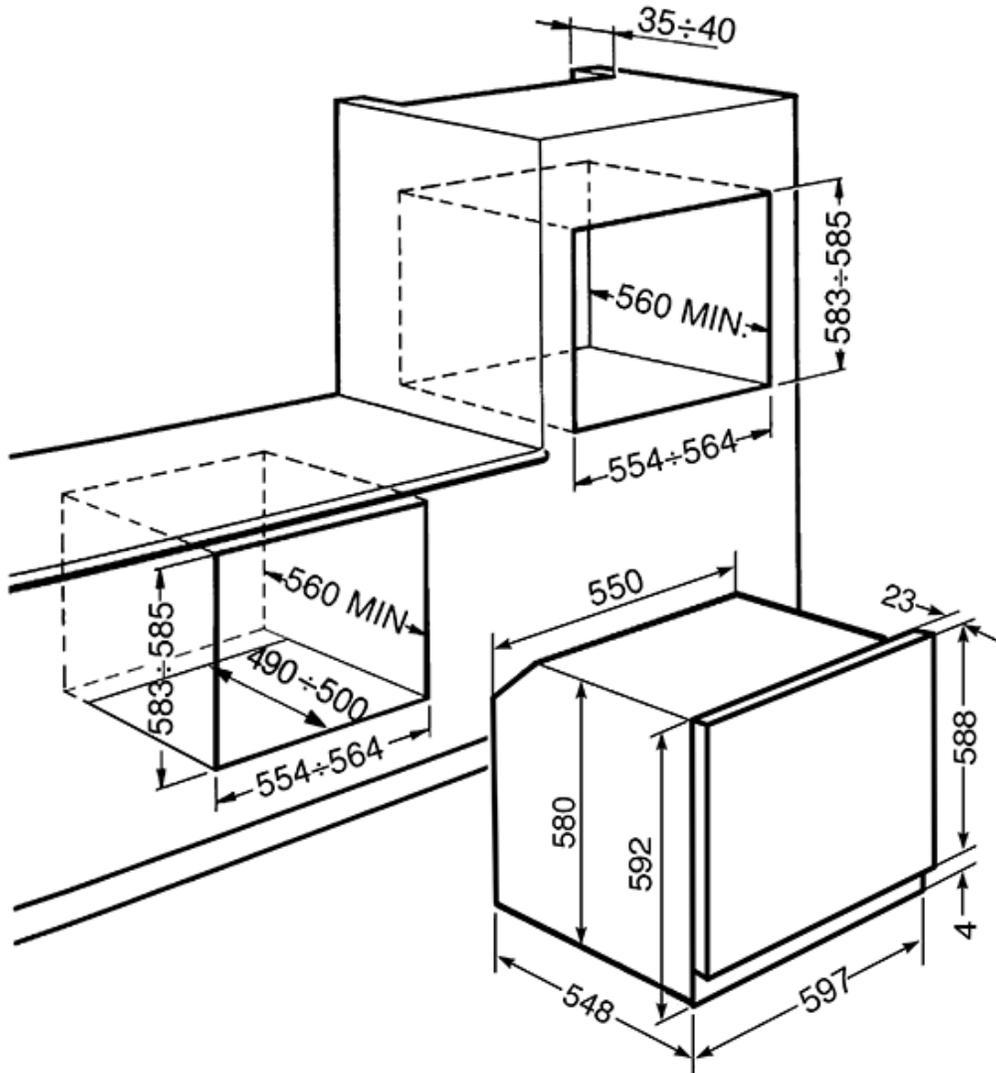
Холодная дверца:

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.

**Класс энергопотребления А:**

Класс энергопотребления А

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



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