

SFP6604PNRE новинки

Dolce Stil Novo

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пироллиза, 60 см, черное стекло, медный профиль. Класс энергопотребления A+.

EAN13: 8017709218195

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Черное стекло

Медный профиль

Цветной TFT-дисплей

Сенсорное управление

Выдвижная ручка

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления

Функции очистки: пироллиз, ECO-пироллиз

Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, подогрев посуды, поднятие теста, низкотемпературное приготовление, шаббат

Другие опции: Система Smart Cooking, поддержание тепла, ECO light

50 автоматических рецептов приготовления

10 свободных персональных рецептов

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение в конце программы

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим Showroom

Режим ограничения мощности

Электронный контроль температуры (30 – 280C)

Быстрый предварительный разогрев

Система плавного закрывания дверцы Soft Close

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 70 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

2 галогенные лампы (40 Вт)

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

4 стекла дверцы

Автоматическое отключение при открытой дверце

Блокировка дверцы при пироллизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Глубокий эмалированный противень, 40 мм

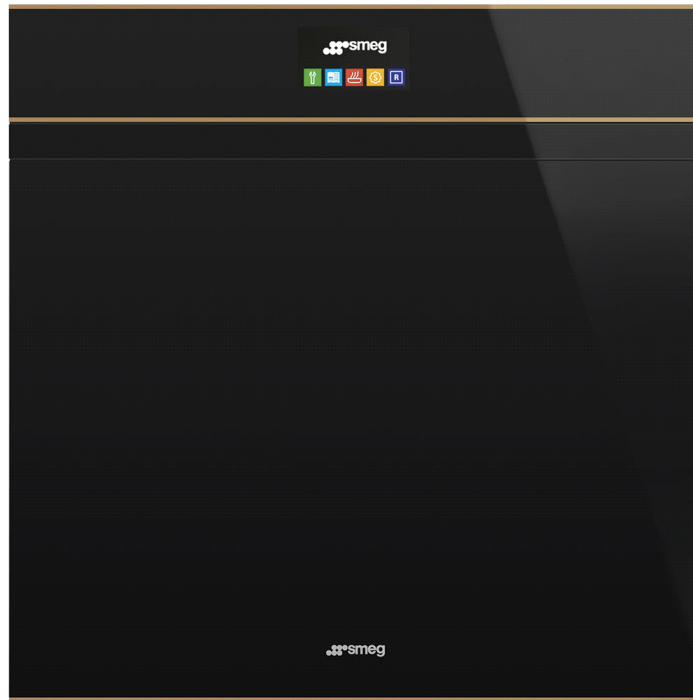
Эмалированный противень, 20 мм

Решетка для противней

2 решетки с ограничителем

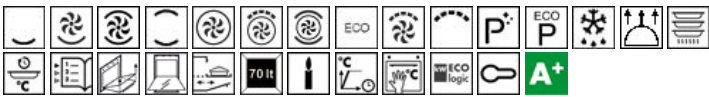
Телескопические направляющие полного выдвижения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Номинальная мощность: 3,0 кВт
Мощность гриля: 2,7 кВт
Напряжение: 220-240 В
Сила тока: 13 А
Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



Также поставляется

- SFP6604PNXE - Черное стекло, профиль нержавеющая сталь

СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 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.



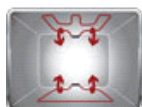
Нижний нагрев + конвекция:

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.



Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:

Горячий воздух + гриль



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.



ЭКО-пиролиз:

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 1,5 часа. Используется при слабом загрязнении духовки.

**Размораживание:**

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

**Поднятие теста:**

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

**Подогрев:**

Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.

**Низкотемпературное приготовление:**

Приготовление при низкой температуре.

**Система Smart Cooking:**

Умное приготовление.

**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:**

Легкосъёмные 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).

**В случае с холодильниками:**

При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы

**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.

**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.

**Eco-Logic:**

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

**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 A (класс A + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81

