

SFP6101VS

linea

Многофункциональный духовой шкаф с пиролизом, 60 см, 7 функций, серебристое стекло Stopsol. Класс энергопотребления A

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Серебристое стекло Stopsol

LCD-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

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

Функции очистки: пиролиз, ECO-пиролиз

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

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Общий объем: 79 л

Полезный объем 70 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 1 лампа галогенная

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления от детей

Блокировка дверцы при пиролизе

3 стекла дверцы

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка для противня: 1

Решетка: 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



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

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.

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.



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.

Верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция:

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



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.



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 по весу:

Время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по времени:

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.



Поднятие теста:

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



Внутреннее стекло дверцы съемное:

Дверца духового шкафа имеет съемные 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.



Тангенциальное охлаждение:

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



Полезный объем 70 л:

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



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.



Еco-Logic:

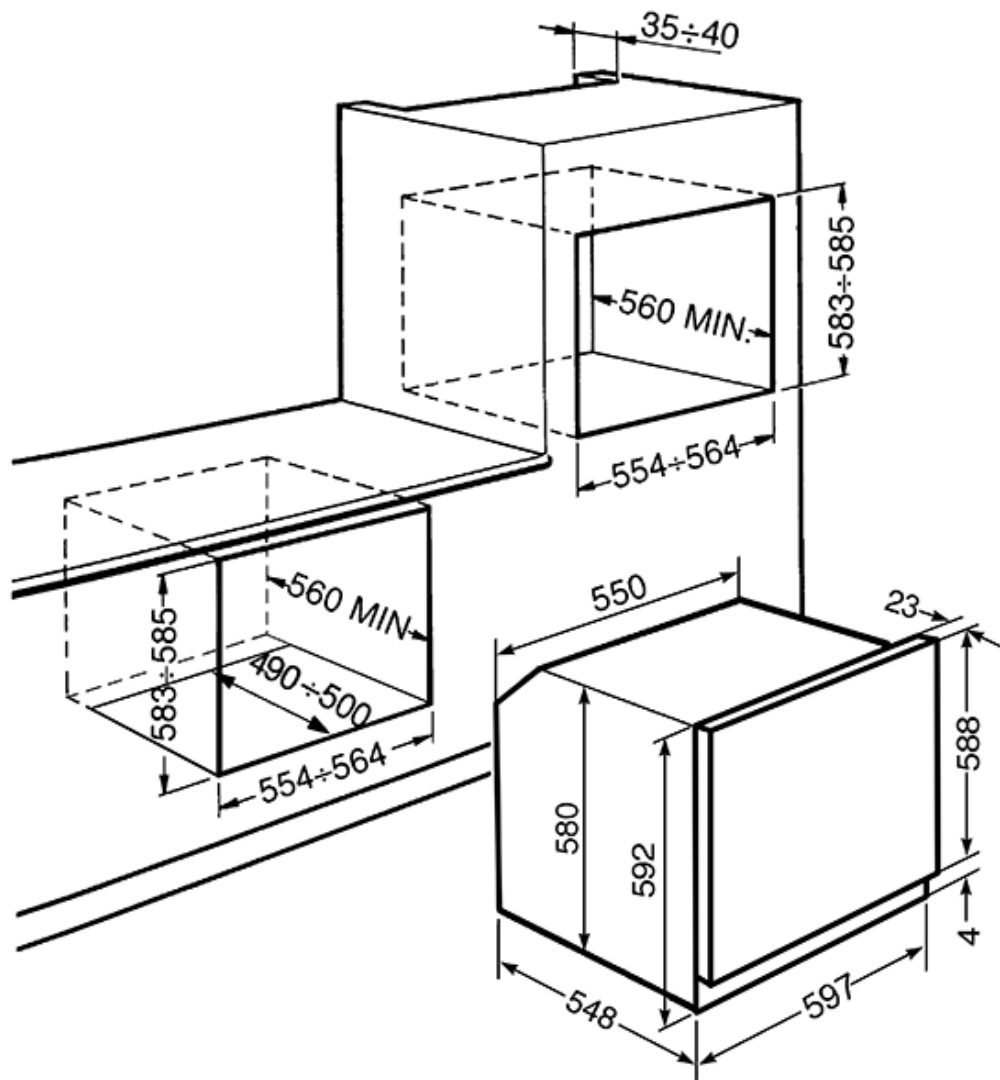
Опция ECO-logic ограничивает общее энергопотребление максимум 3 кВт, чтобы одновременно с варочной панелью можно было использовать другие бытовые приборы.



Класс энергопотребления A:

Класс энергопотребления A

???? ??????
??????, 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