

SFP6390XE

classica

Многофункциональный духовой шкаф с пиролизом,
60 см, 9 функций, нержавеющая сталь.
Класс энергопотребления A+.

EAN13: 8017709218829

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Нержавеющая сталь
Обработка против отпечатков пальцев
Большой LCD-дисплей
Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления
Функции очистки: пиролиз, ECO-пиролиз
Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание повесу, поднятие теста, шаббат
Другие опции: поддержание тепла, Eco Light
Автоматические рецепты приготовления: 20
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение в конце программы
Акустический сигнал окончания приготовления
Режим Showroom
Режим ограничения мощности
Электронный контроль температуры (30 – 280С)
Быстрый предварительный разогрев
Петли 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, «холодная дверца»
Автоматическое отключение при открытой дверце
Блокировка дверцы при пиролизе

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
Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ



Глубокий эмалированный противень, 40 мм

Решетка для противней

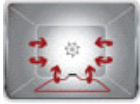
Решетка с ограничителем - 2

Телескопические направляющие неполного выдвижения

Типы нагрева

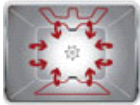


СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81



Нижний нагрев + 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.



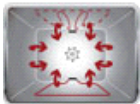
Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:

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.



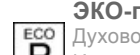
Гриль:

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.



Поднятие теста:

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



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.



Еco-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 съемное:

Дверца духового шкафа имеет съемные 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).

электрический термовентилируемый
60 см
нержавеющая сталь с покрытием против отпечатков пальцев
класс потребления энергии А+
электрика

