

# SF6100VB3



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Вентилируемый
<b>EAN-код</b>	8017709327965



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Цвет шелкографии</b>	Серый
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Linea минимальная
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Логотип</b>	Шелкография

## Управление









<b>Отображаемое имя</b>	DigiScreen	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LED	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки	<b>Цвет переключателя</b>	Черный матовый

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления** 6

**Традиционные функции приготовления**

 Статический	 Вентилируемый	 Eco
 Гриль большой	 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Счетчик минут</b>	1
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## Технические характеристики



<b>Минимальная температура</b>	50 °C	<b>Открытие дверцы</b>	Стандартное открытие
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Дверца</b>	Регулируемая температура
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Конвекция</b>	1	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	1	<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Термостат безопасности</b>	Да
<b>Регулируемая подсветка</b>	Да	<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.88 МДж
<b>Полезный объем</b>	70 л		

**Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** 1.15 кВт/ч

**Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** 4.14 МДж

**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 0.80 кВт/ч

**Количество духовых шкафов** 1

**Габаритные размеры (глубина)** 95.2 %

## Аксессуары в комплекте

**Решетка с ограничителем** 1

**Противень эмалированный глубокий (40 мм)** 1

## Электрическое подключение

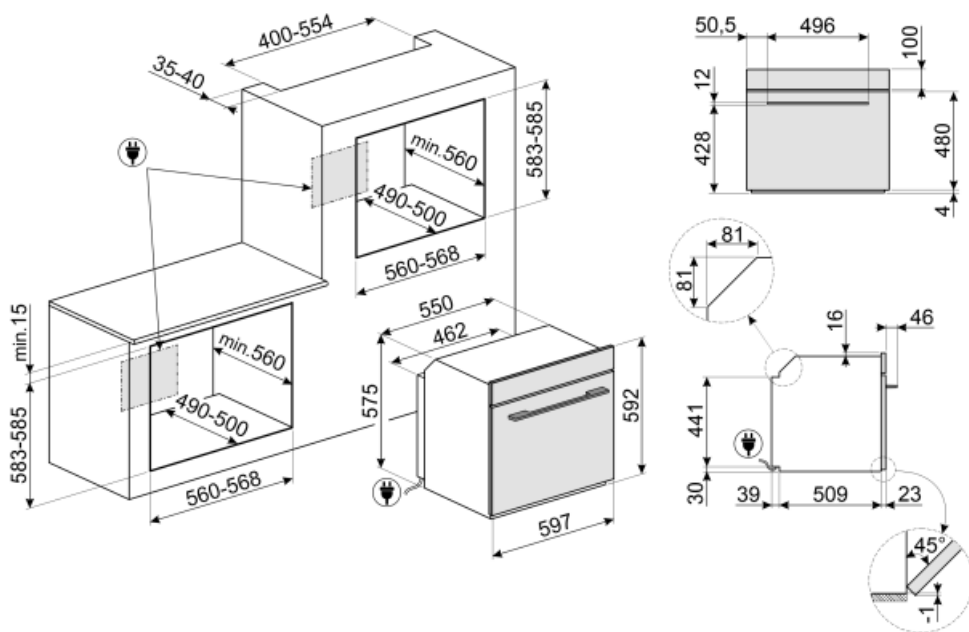
**Напряжение** 220-240 В

**Сила тока** 13 А

**Номинальная мощность** 3000 Вт

**Частота тока** 50/60 Гц

**Длина электрического кабеля** 115 см



## Not included accessories

### GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



### PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



### GT1P-2

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 285 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.



### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)  
Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм  
Длина: 325 мм










### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



## Symbols glossary (TT)

-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Электрический
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Дисплей DIGIscreen
-  Дверца с тройным остеклением
-  Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.