



SF6102TVN

linea

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 9 функций, черное стекло
Класс энергопотребления A+

EAN13: 8017709252496

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Черное стекло

Большой LCD-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната с подсветкой

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления, функция ECO

Функции очистки: паровая очистка

Дополнительные функции: размораживание по весу, размораживание по времени, поднятие теста, шаббат

Другие опции: поддержание тепла, Eco Light

20 автоматических рецептов приготовления

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

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим SHOWROOM

Режим ограничения мощности

Электронный контроль температуры (30 – 280C)

Петли SoftClose

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 70 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

1 галогенная лампа (40 Вт)

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

3 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень (20 мм): 1

Решетка: 1

Решетка для противней: 1

Телескопические направляющие неполного выдвижения: 1

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

Типы нагрева



Также поставляется

- **SF6102TVB** - Белое стекло
- **SF6102TVS** - Серебристое стекло Stopsol

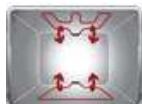
СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81


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:

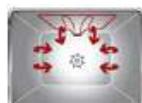
Горячий воздух + гриль


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:

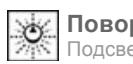
При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.


Паровая очистка:

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


Поднятие теста:

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


Поворотные переключатели с подсветкой:

Подсветка в ручке включается, когда соответствующая конфорка включена: необычный дизайн, удобство и безопасность.

Электронный контроль температуры:



Eco-Logic: 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.

Eco-Logic:

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

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.

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.

Телескопические направляющие:

Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости держивать 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).

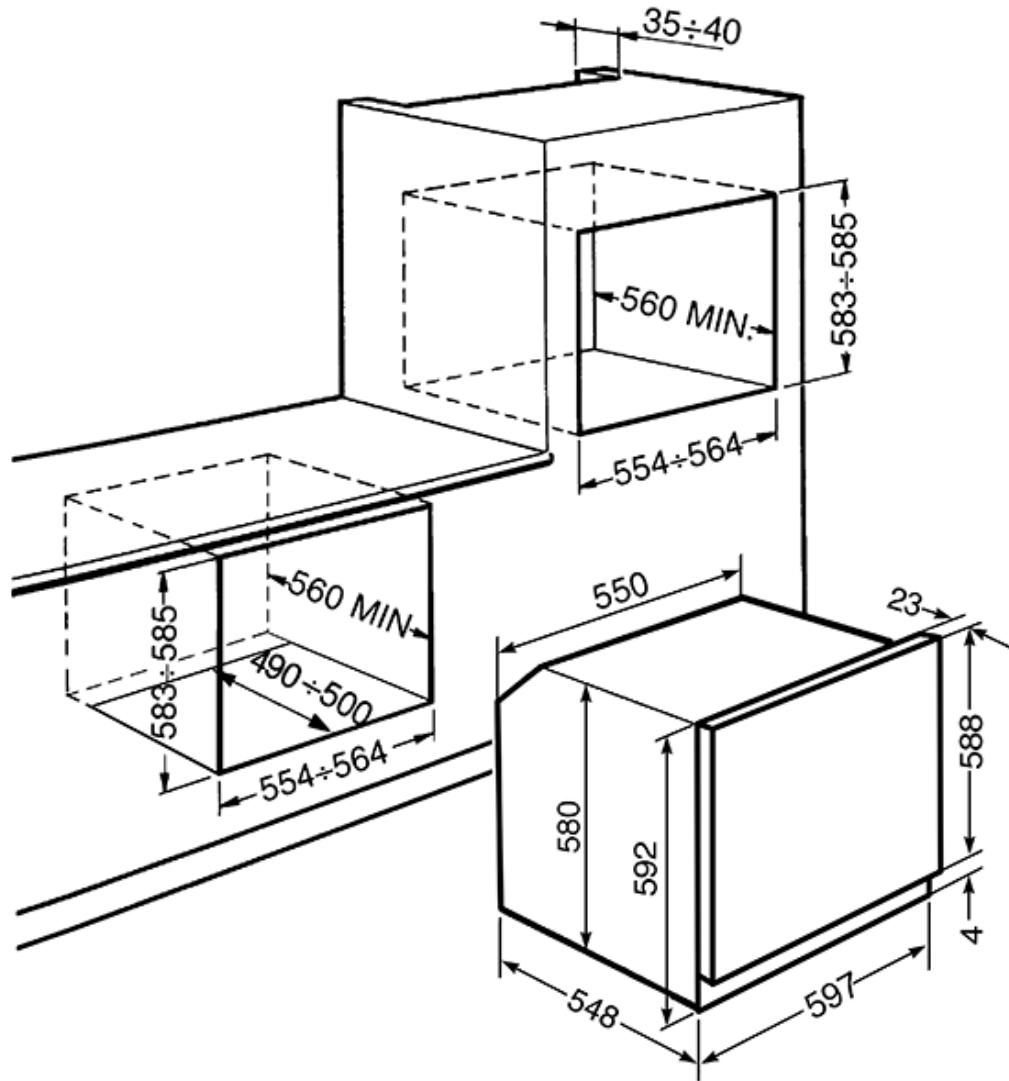
Холодная дверца:

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.



SF6102TVN

linea



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