SO66CCS-5

coloniale



Встраиваемая духовка, горячий воздух, кремовый цвет
Класс потребления энергии A

EAN13: 8017709077051

8 видов нагрева

Светодиодные индикаторы

Аналоговые часы с отключением по окончании процесса

Звуковой сигнал окончания процесса

Регулятор выбора функции духовки

Регулятор выбора температуры духовки (50-250°C)

Съемная дверь духовки с

тройным стеклом

Охлаждающий вентилятор

Внутренний объем: 51 литр

Потребление энергии согласно EN 50304

При горячем воздухе: 0,79 кВт/ч

При обычном обогреве: 0,85 кВт/ч

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Решетка, поддон для жира, противень для выпечки

Общая потребляемая мощность: 2,65 кВт

Типы нагрева



СМЕГ Руссия
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

SO66CCS-5

coloniale

электрический вентилируемый
60 cm
кремовый
класс потребления энергии A

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.

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.

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

Верхний нагрев + нижний нагрев:
Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечиваетравное рное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.

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.

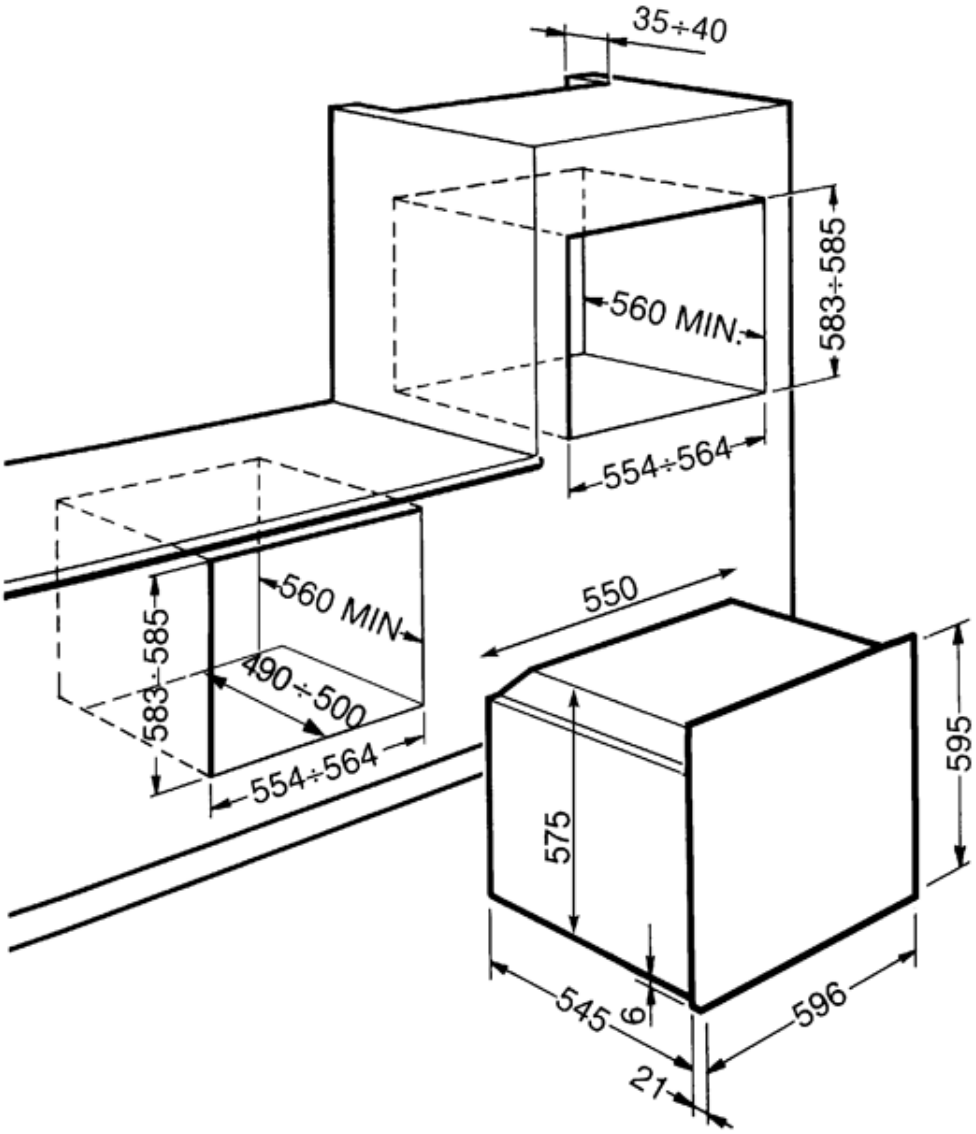
Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):
Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.

СМЕГ Руссия
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

SO66CCS-5

coloniale

электрический вентилируемый
60 cm
кремовый
класс потребления энергии A



СМЕГ Руссия
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