SFP496X



Selezione

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см.
Класс энергопотребления A.

EAN13: 8017709176235

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Нержавеющая сталь

Обработка против отпечатков пальцев

LCD-дисплей

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

8 функций приготовления

Функции очистки: пиролиз, ECO-пиролиз

Дополнительные функции: поднятие теста

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим SHOWROOM

Электронный контроль температуры (30 – 280C)

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 1 галогенная лампа

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Блокировка управления

Автоматическое отключение при открытой дверце

Блокировка дверцы при пиролизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка: 2

Вертел: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 13 А

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



Также поставляется

- **SFP496N** - черный
- **SFP496B** - белый

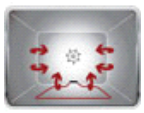
СМЕГ Руссия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81

SFP496X

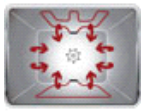
Selezione

Пиролиз
60 cm
нержавеющая сталь с покрытием против отпечатков пальцев
класс потребления энергии A
электрика

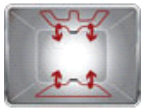




Нижний нагрев + конвекция:
Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



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



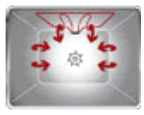
Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):
Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



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.



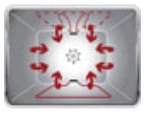
Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):
Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



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.



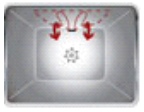
Вращающийся вертел с грилем большой площади :
Вращающийся вертел с грилем большой площади



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):
Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.

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.



Eco-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.



Полезный объем 72 л:
Некоторые модели духовок Smeg имеют полезный объем 72 л (79 л полный объем) - +35% к объему традиционной версии. Увеличение объема позволило увеличить количество уровней приготовления до 5.



5 уровней приготовления:
Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обечпечиввая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.



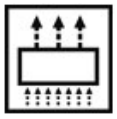
Эмаль EverClean:
Эмаль EVER CLEAN, которой покрыты все внутренние поверхности духовки - специальная мелкопористая эмаль, имеющая низкое сцепление с жирами. Специальная пиролитическая эмаль также устойчива к различным бытовым кислотам.



Внутреннее стекло дверцы сплошное:
В большинстве духовок Smeg внутренее 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 охлажение 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, etf система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.



Обработка против отпечатков пальцев:
The st/steel material used on the exteriors of Smeg dishwashers has a finger-friendly finish to assist in maintaining the surfaces in a pristine condition.



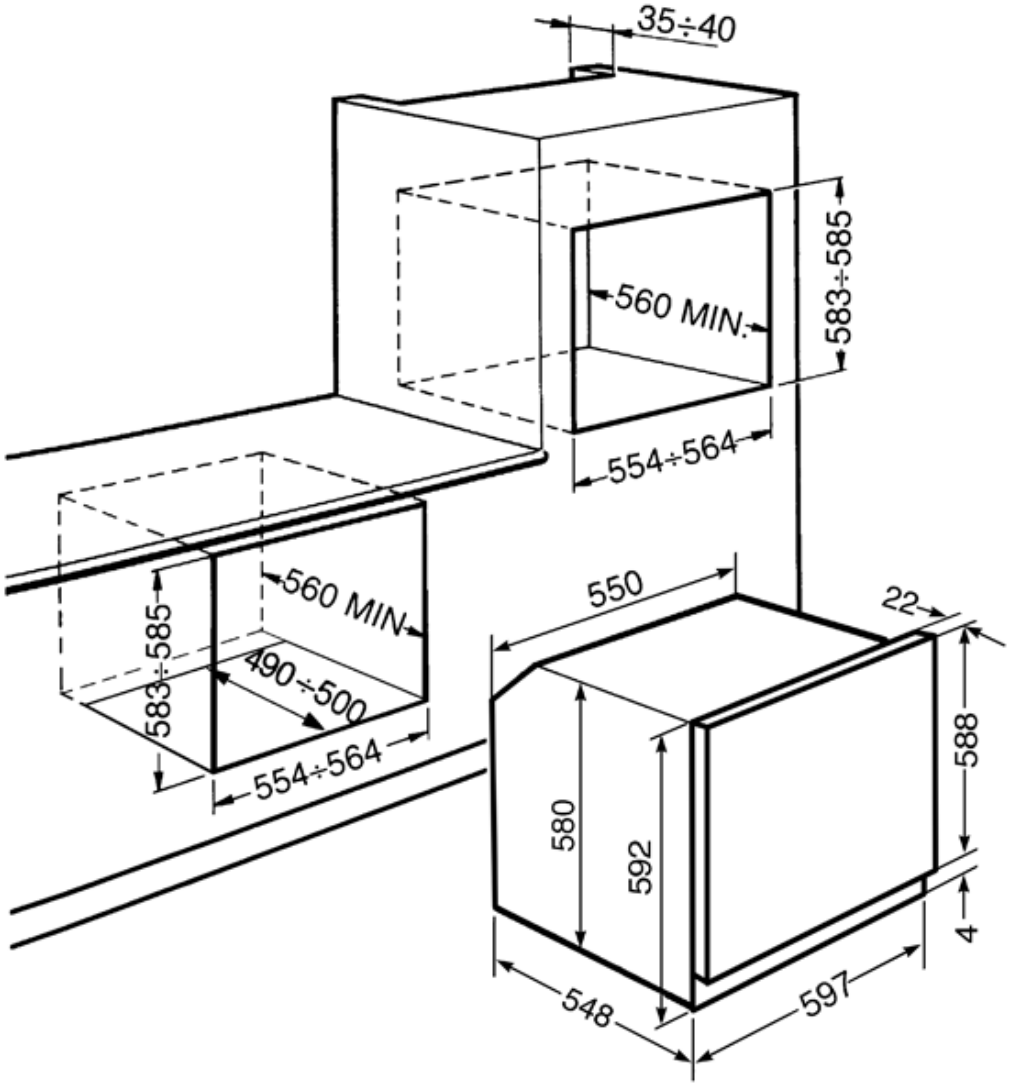
БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:
Блокировка управления представлена на таких видах продукции, как духовки, варочные панели и стиральные машины. При активации этой опции блокируются все функции и программы, а также команды включения/выключения для полной безопасности в присутствии детей.

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

SFP496X

Selezione

Пиролиз
60 cm
нержавеющая сталь с покрытием против отпечатков пальцев
класс потребления энергии A
электрика



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