

# SF700AO



<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>	8017709315733



## Эстетика







<b>Эстетика</b>	Cortina	<b>Цвет шелкографии</b>	Позолоченная
<b>Цвет</b>	Антрацит	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Дверца</b>	С панелью
<b>Фурнитура</b>	Латунная	<b>Ручка</b>	Cortina
<b>Материал</b>	Эмалированная сталь	<b>Ручки</b>	Латунная
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Логотип</b>	Штампованный

## Управление

<b>Отображаемое имя</b>	Часы	<b>Поворотные переключатели</b>	Cortina
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Цвет переключателя</b>	Антрацит
<b>Количество переключателей</b>	2	<b>Цвет кнопок</b>	Латунная

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	6
<b>Традиционные функции приготовления</b>	

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

## Опции

<b>Программирование времени</b>	Автоматическое выключение в конце приготовления	<b>Счетчик минут</b>	1
<b>Таймер поминутный</b>	Да		

## Технические характеристики



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

## 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	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.80 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.15 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4.14 МДж	<b>Габаритные размеры (глубина)</b>	95.2 %

## Аксессуары в комплекте



## Not included accessories

### GT1T-2



Телескопические направляющие полного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 418,5 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.

### PR3845X



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

### PPR2



Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L42 x H1,8 x D37,5 см.

### 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

### 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.

### 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.



Электрический



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.



Дверца с тройным остеклением



A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



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.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

## Benefit (TT)

---

### **Эмаль EverClean**

#### Эмаль EverClean

Эмаль Ever Clean наносится электростатически, от угла к углу и от края к краю, чтобы предотвратить растрескивание или образование трещин с течением времени. Это особая пиролитическая эмаль, устойчивая к кислотам, которая, помимо приятного блеска, благодаря меньшей пористости способствует лучшей очистке стенок духовки. Она запекается при температуре более 850°C и медленно полимеризуется с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить равномерную толщину и прочность. Хорошо сохраняется при эксплуатации, так как уменьшает прилипание жира к стенкам внутренней камеры во время приготовления.