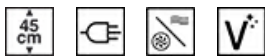


# SF4102MCN



<b>Категория</b>	45 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с микроволновой печью
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709253974



## Эстетика

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









## Управление

<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea






## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	13
<b>Автоматические программы</b>	20





## Традиционные функции приготовления

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


## Функции микроволн

 Микроволновая печь	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Микроволны + гриль	 Разогрев и регенерация	

## Другие функции

 Размораживание по времени	 Размораживание по весу	 Поднятие теста
 Шаббат		

## Функции очистки

 Паровая очистка
----------------------------------------------------------------------------------------------------

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>блокировка управления</b>	Да
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light, Быстрый старт
<b>Счетчик минут</b>	1	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Режим ограничения мощности</b>	Да	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## Технические характеристики



<b>Минимальная температура</b>	30 °C	<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Регулируемая температура
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Количество уровней приготовления</b>	3	<b>Автоматическое отключение микроволн при открытой дверце</b>	Да
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие	<b>Петли Soft Close</b>	Да
<b>Откидной гриль</b>	Да	<b>Термостат безопасности</b>	Да
		<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная

<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	212x462x407 мм
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт	<b>Защитное стекло от микроволн</b>	Да
<b>Мощность гриля</b>	2000 Вт		
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	1400 Вт		
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Полезный объем</b>	40 л	<b>Эффективная мощность</b>	1000 Вт
<b>Количество духовых шкафов</b>	1	<b>микроволн</b>	

## Аксессуары в комплекте

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Противень Pyrex</b>	1
<b>Решетка для противня</b>	1		

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50 Гц
<b>Сила тока</b>	14 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	115 см
<b>Номинальная мощность</b>	3100 Вт		



## 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

### KIT130S



Комплект отделки для духовых шкафов Linea 45 см

### 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)



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



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.



Комбинированная микроволновая печь: эта духовка позволяет комбинировать два разных способа приготовления (традиционный с использованием микроволн). Комбинированные духовые шкафы расширяют возможности приготовления пищи, обеспечивая при этом максимальную гибкость использования бытовой техники.



Электрический



Дверца с тройным остеклением



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.















Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Микроволны: проникая прямо в пищу, микроволны позволяют готовить очень быстро и со значительной экономией энергии. Они подходят для приготовления без жира, они также способны размораживать и нагревать пищу, не изменяя ее первоначальный вид и аромат. Функцию микроволн также можно комбинировать с обычными функциями со всеми вытекающими отсюда преимуществами. Идеально подходит для всех видов еды.



Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.

-  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.
-  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.
-  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.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Эта функция позволяет разогревать заранее приготовленные блюда, не делая их сухими или жесткими.
-  Подогрев пищи
-  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.
-  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.
-  Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.
-  Вентилятор в сочетании с традиционным приготовлением, при котором тепло генерируется сверху и снизу, обеспечивает равномерное нагревание. Добавление функции микроволновой печи позволяет получить те же результаты приготовления за меньшее время.
-  Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.
-  ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.



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



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



В камере духового шкафа предусмотрено 3 разных уровня приготовления.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



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.