

SF4102MCS

**Категорія**

Компактний 45 см

Сімейство продуктів

Духова шафа

Енергоживлення

Електричний

Джерело нагрівання

Електрика

Метод приготування

Комбінований з мікрохвильами

Система очищення

Парове очищення

Код ЕАН

8017709253967



Естетика

Естетика

Linea

Колір

Сріблястий

Дизайн

Плаский

Матеріал

Скло

Тип нержавіючої сталі

Матова

Тип скла

Stopsol

Колір серіографії

Сірий

Тип серіографії

Символи

Дверка

Суцільне скло

Ручка

Linea

Колір ручки

Хромована

Логотип

Серіографія

Перемикачі

Linea

Управління

Вид дисплея

LCD

Налаштування управління

Перемикачі

Кількість перемикачів 2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

13

Задані рецепти

20

Персональні рецепти

No

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

	Статичний		Статичний Вентильований		Термовентиляція
	Turbo		ECO		Великий гриль
	Великий вентильований гриль		Вентильований нижній нагрів		

Функції мікрохвиль

	Мікрохвилі		Статичний Вентильований		Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)
	Мікрохвилі + гриль		Розігрів та регенерація		

Інші функції

	Розморожування за часом		Розморожування за вагою		Підняття тіста
	Шабат				
	Парове очищення				

Опції

				Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Швидкий старт
Таймер				Режим Showroom		Швидке попереднє розігрівання	Так
Лічильник хвилин							Так
Блокування управління							

Технічні характеристики

							Мінімальна температура	30 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Максимальна температура							Дверцята	250 °C	Дверцята	Регульована температура
Кількість рівнів приготування							Кількість стекол в дверцятах	3		3
Кількість ламп										

Тип ламп підсвічування	Галогенна	Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах	Так
Потужність підсвітки	40 Вт		
Освітлення при відкритих дверцятах	Так		
Потужність нижнього нагрівального елементу	1000 Вт	Петлі Soft Close	Так
Потужність грилю	2000 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1400 Вт	Канал охолодження	Одинарний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	212x462x407 мм
		Тип контролю температури	Електронний
		Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
		Захисне скло від мікрохвиль	Так

Продуктивність/ Енергоспоживання



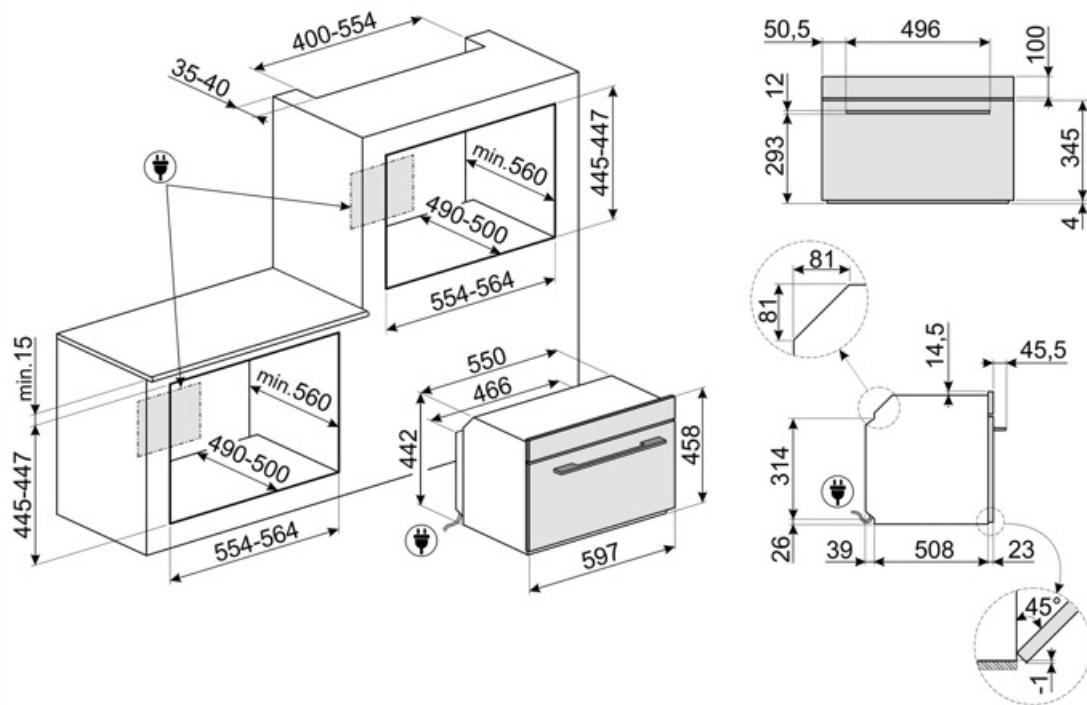
Корисний об'єм	40 л	Ефективна потужність мікрохвиль	1000 Вт
Кількість духовок	1		

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Деко скляне	1
Решітка для дека	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Частота струму (Гц)	50 Гц
Сила струму (A)	14 А	Довжина електричного кабелю	115 см
Номінальна потужність (кВт)	3100 Вт		



Compatible Accessories

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

GTP



Телескопические направляющие
неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм Материал:
полированная нержавеющая сталь
AISI430

GTT



Полностью выдвижные
телескопические направляющие (1
уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная
нержавеющая сталь AISI 430

PALPZ



Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X

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

Symbols glossary



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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



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.



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.



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



Дверца с тройным остеклением



Электрический



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.



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.



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.



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.



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 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.



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.



Эта функция позволяет разогревать заранее приготовленные блюда, не делая их сухими или жесткими.



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.



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



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



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



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 3 разных уровня приготовления.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.