

SF4102VCN









Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки EAN-код

45 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Комбинированный с паром

Паровая очистка 8017709254117



Эстетика

Эстетика Цвет

Дизайн Материал Тип стекла

Цвет шелкографии

Linea

Черный Плоский Стекло

Прозрачное Серый

Тип шелкографии

Дверца Ручка

Ручки Логотип

Поворотные переключатели Символы

Полностью стеклянная

Linea

Хромированный Шелкография

Linea

Управление

Вид дисплея (технология) LCD-дисплей

Количество переключателей 2

Поворотные переключатели **Управление**

Программы/ функции

Количество функций приготовления 14 Автоматические программы 20 Персональные рецепты Nο

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

Турбо

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция



Нижний нагрев



Нижний нагрев + конвекция



Функции приготовления с паром

(A)

Пар

Вентилируемый

Термовентилируемый

Разогрев и регенерация

Другие функции пара

/m\

Очистка резервуара



Слив воды



Залив воды

Программа декальцинирования

Другие функции

Размораживание по времени



Размораживание по весу



Поднятие теста

Шаббат

Функции очистки



Паровая очистка

Опции









Программирование

времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный Счетчик минут

Блокировка управления Да

Другие опции

Поддержание тепла, Есо

Light

Режим Showroom

Быстрый предварительный

разогрев

Да Да

Технические характеристики



















Минимальная температура

Максимальная температура

Количество уровней приготовления Количество ламп

подсветки Тип подсветки

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

30 °C

Да

1

250 °C

3

1

Галогенная

Да

Дверца Съемная дверца

Внутреннее стекло дверцы сплошное Внутренние стекла дверцы съемные

Количество стекол

дверцы

Петли Soft Close

Система охлаждения

Канал охлаждения Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулируемая температура

Да Да

Да

3

Да

Тангенциальная

Одинарное 212x462x407 MM



Мощность ламп

подсветки

Освещение при

открытой дверце

нагревательного

Мощность гриля

нагревательного

Автоматическое

элемента

элемента

Мощность нижнего

Мощность кольцевого

40 BT Регулировка температуры

Материал внутренней

камеры

Залив воды

Объем резервуара для

воды

Автоматическое отключение подачи пара при открытой

дверце

Электронный

Эмаль Ever Clean

Fill & Hide, автоматический

1,2 л

Да

отключение при открытой дверце

Мощность бойлера

Открывание дверцы

900 BT

Да

Да

1000 BT

2000 BT

1400 BT

Стандартное открывание

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+ энергоэффективности

Полезный объем 41 л Потребление энергии за 0.85 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 3.06 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2.12 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0.59 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81.9 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте

Решетка с

ограничителем

Противень эмалированный глубокий (40 мм)

Решетка для противня

Противень стальной, 20 1

ММ

Противень глубокий из перфорированной стали

(40 MM)

Только для Евросоюза

губка/ Защита испарителя/

Кувшин

Электрическое подключение

1

1

Напряжение

220-240 B

Сила тока

14 A

Номинальная мощность 3100 Вт

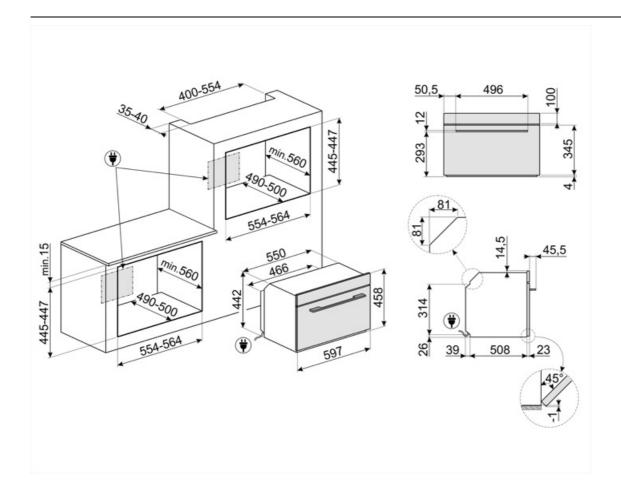
Частота тока

Длина электрического

50/60 Гц 115 cm

кабеля







Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 mm





Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40х455х176 мм



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.



STONE2



Symbols glossary



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



Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Дверца с тройным остеклением



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



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°С 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.



Духовка FULL STEAM имеет 3 функции приготовления с использованием пара, и ее также можно использовать для приготовления пищи только на чистом пару. Пар регулируется в диапазоне от 30% до 70%, и при необходимости можно выбрать 100% чистый пар. Вода заливается в духовку перед приготовлением через телескопическую трубку. Духовка рассчитывает точное количество воды, необходимое для желаемой функции приготовления, до 1,2 л. Вода вводится в о внутреннюю камеру и становится паром во время приготовления. Пар генерируется в зависимости от настройки в начале приготовления.



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 + 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.



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.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



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.





Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



Залив и слив воды



Разогрев: с помощью этой функции можно разогреть заранее приготовленные блюда, не становясь 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.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



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



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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



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



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



В камере духового шкафа предусмотрено 3 разных уровня приготовления.



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



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.





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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.