

SF4102VCS



Категория	45 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с паром
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709254100



Эстетика

Эстетика	Linea	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Серебристый	Дверца	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	Ручка	Linea
Материал	Стекло	Ручки	Хромированный
Тип нержавеющей стали	Матовая	Логотип	Шелкография
Тип стекла	Стекло Stopsol	Поворотные переключатели	Linea
Цвет шелкографии	Белый		

Управление

Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей	Количество переключателей	2
Управление	Поворотные переключатели		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	14
Автоматические программы	20
Персональные рецепты	No

Традиционные функции приготовления

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

Функции приготовления с паром

	Пар		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Разогрев и регенерация				

Другие функции пара

	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	Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Счетчик минут	1	Быстрый предварительный разогрев	Да
Блокировка управления	Да		

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Дверца	Регулируемая температура
Максимальная температура	250 °C	Съемная дверца	Да

Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
--	----

Количество уровней приготовления	3	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество ламп подсветки	1	Количество стекол дверцы	3
Тип подсветки	Галогенная	Петли Soft Close	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Освещение при открытой дверце	Да	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	212x462x407 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1000 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	2000 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1400 Вт	Залив воды	Fill & Hide, автоматический
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да	Объем резервуара для воды	1,2 л
Мощность бойлера	900 Вт	Автоматическое отключение подачи пара при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.12 МДж
Полезный объем	41 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.59 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0.85 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.06 МДж	Индекс энергоэффективности	81,9 %

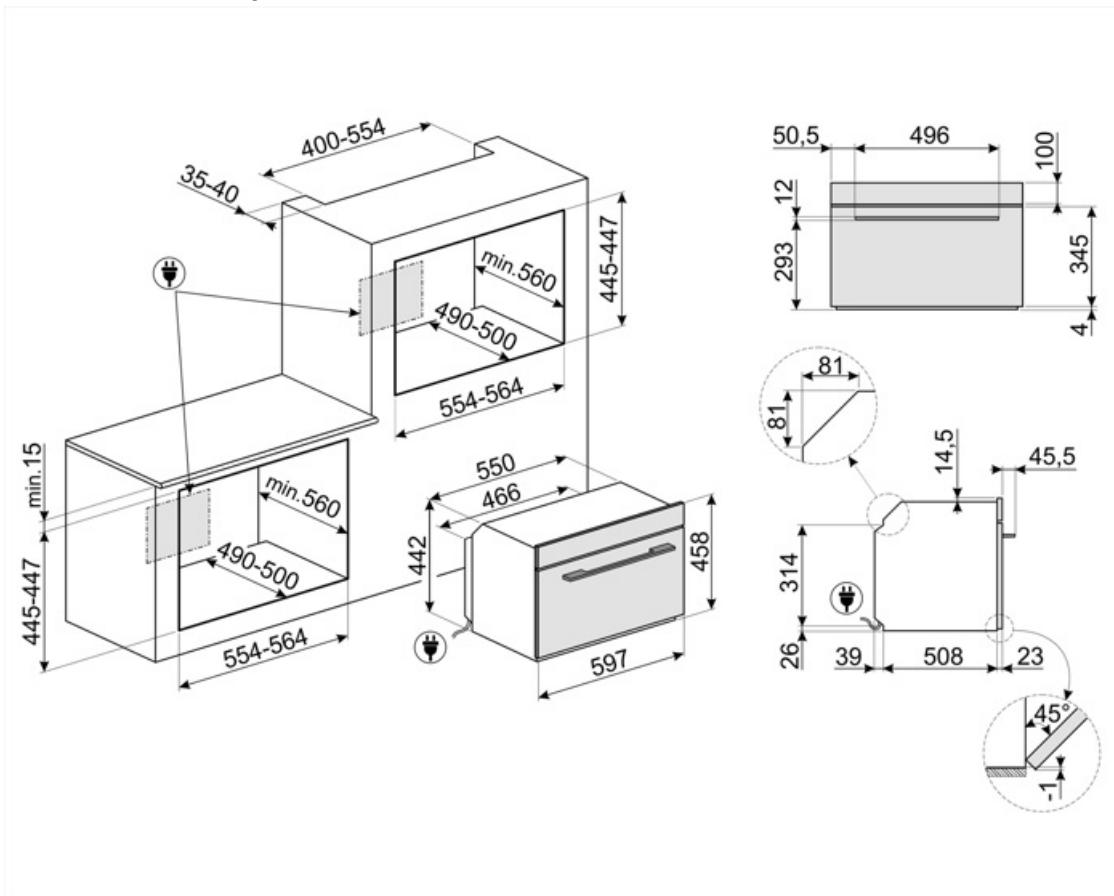
Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	Противень стальной, 20 мм	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1	Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)	1
Решетка для противня	1	Только для Евросоюза	губка/ Защита испарителя/ Кувшин

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В
Сила тока 14 А
Номинальная мощность 3100 Вт

Частота тока 50/60 Гц
Длина электрического кабеля 115 см



Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

BX640



Противень из нержавеющей стали для
пароварок, 40x455x176 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.

Symbols glossary

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



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 поддумывания.



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.



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.



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



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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.



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



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



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.



Залив и слив воды



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.



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



Подогрев пищи



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.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.