SF4604PVCNR1

Категория	45 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с паром
Система очистки	Паровая очистка
EAN-**код**	8017709236212

Эстетика

Эстетика	Dolce Stil Novo	**Тип стекла**	Eclipse
Цвет	Черный	**Дверца**	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	**Ручка**	Dolce Stil Novo
Дизайн	Плоский	**Ручки**	Черный
Фурнитура	Медный	**Логотип**	Накладной
Материал	Стекло		

Управление

Вид дисплея (технология)	Дисплей	**Количество языков на дисплее**	11
Управление	Сенсорное	**Языки на дисплее**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Программы/ функции

Количество функций приготовления	14
Автоматические программы	50
Персональные рецепты	10

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- Турбо
- Eco
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Гриль + нагрев сзади + 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	Smart cooking	Да
Таймер поминутный	Да	**Режим** Showroom	Да
Блокировка управления	Да	**Быстрый предварительный разогрев**	Да
Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light		

Технические характеристики

Минимальная температура	30 °C
Максимальная температура	250 °C
Количество уровней приготовления	3
Количество ламп подсветки	1
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	2000 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1400 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Мощность бойлера	900 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Дверца	Регулируемая температура
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество стекол дверцы	3
Петли Soft Close	Да
Система охлаждения	Тангенциальная
Канал охлаждения	Одинарное
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	212x462x407 мм
Регулировка температуры	Электронный
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Залив воды	Fill & Hide, автоматический
Объем резервуара для воды	1,2 л
Автоматическое отключение подачи пара при открытой дверце	Да

Производительность/ Энергопотребление

Класс энергоэффективности	A+
Полезный объем	41 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0,85 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3,06 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,12 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,59 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	81,9 %

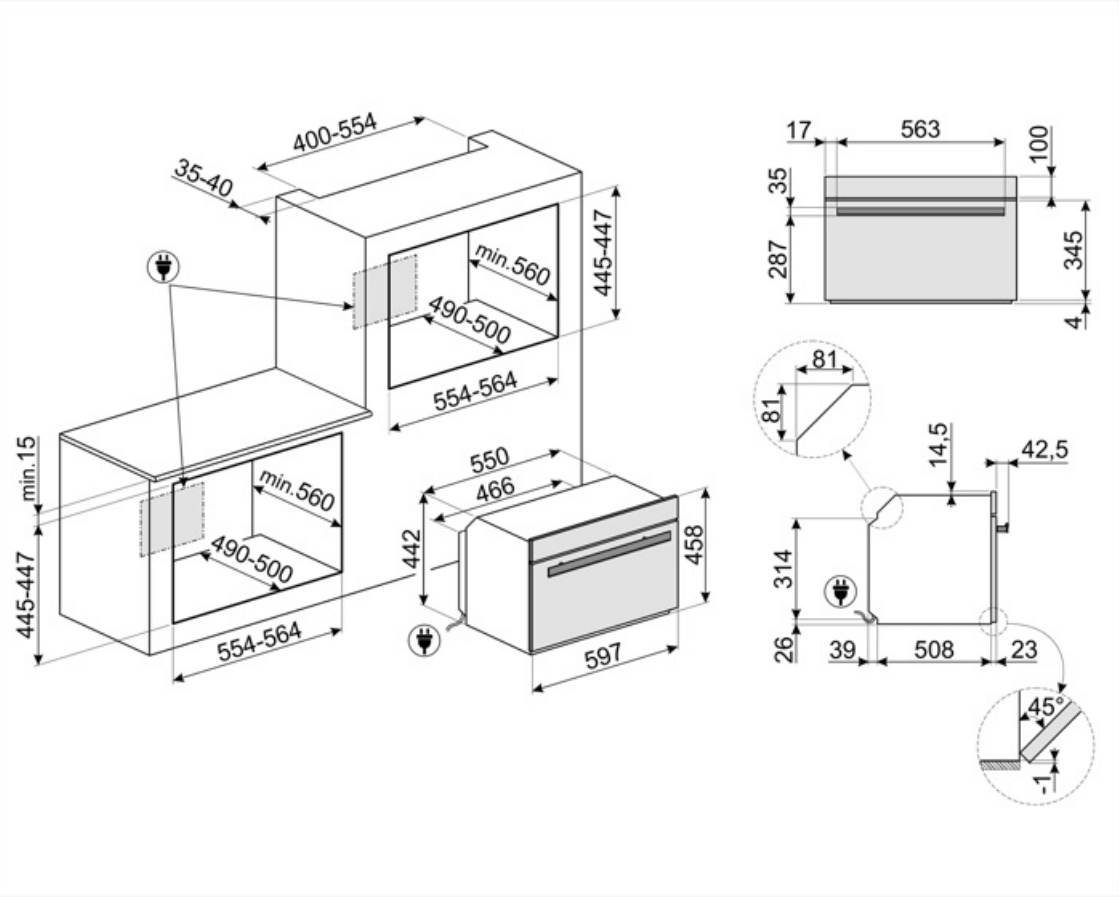
Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный глубокий (40 **мм**)	1
Решетка для противня	1
Противень глубокий из перфорированной стали (40 **мм**)	1
Телескопические направляющие полного выдвижения	1

Противень стальной, 20 мм	1	**Только для Евросоюза**	губка/ Защита испарителя/ Кувшин

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	**Частота тока**	50/60 Гц
Сила тока	14 A	**Длина электрического кабеля**	115 см
Номинальная мощность	3100 Вт		



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

PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

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.

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

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.

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°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 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.

Кольцевой нагревательный элемент с грилем и конвекцией: аналогично вентилятору с верхним элементом с добавленной скоростью приготовления. Кольцевой нагрев идеально подходит для блюд с хрустящей начинкой. При использовании с грилем продукты подрумяниваются быстрее.

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.

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.

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.

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.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.

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.