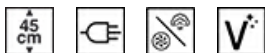
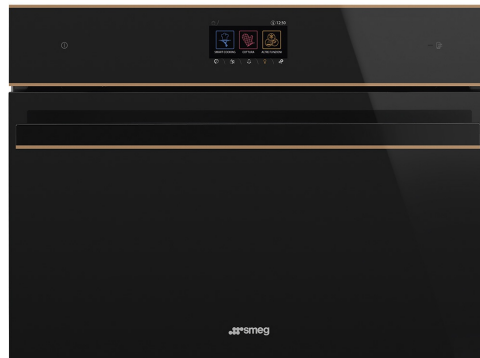


# SF4604WVCPNR



<b>Категория</b>	45 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
Vitality system	Да
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с паром
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709275990



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Dolce Stil Novo	<b>Тип стекла</b>	Eclipse
<b>Цвет</b>	Чёрный	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Ручка</b>	Dolce Stil Novo
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Чёрный
<b>Фурнитура</b>	Медный	<b>Логотип</b>	Накладной
<b>Материал</b>	Стекло		

## Управление













<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Количество языков на дисплее</b>	11
<b>Вид дисплея (технология)</b>	TFT-дисплей	<b>Языки на дисплее</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
<b>Управление</b>	Сенсорное		






## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	16
<b>Автоматические программы</b>	65
<b>Персональные рецепты</b>	64





## Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Eco	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний + задний нагрев + конвекция
 Функция "Пицца"		







## Функции приготовления с паром

 Пар	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
Нижний + задний нагрев + конвекция	 Разогрев и регенерация	 Sous-vide


## Другие функции пара

 Очистка резервуара	 Слив воды	 Залив воды
 Программа декальцинирования		

## Другие функции

 Размораживание по времени	 Размораживание по весу	 Поднятие теста
 Поддержание тепла	 Подогрев посуды	 Шаббат

## Функции очистки

 Паровая очистка
--

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим видео, демо-учебник</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	3	<b>Электронное руководство</b>	Да
<b>Блокировка управления</b>	Да	<b>Хронология</b>	Да, последние 10 использованных функций
<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Eco-logic, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
<b>Термощуп</b>	Да	<b>Быстрый старт</b>	Да

Smart cooking Да

## Технические характеристики



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

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A+	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.12 МДж
<b>Полезный объем</b>	41 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.59 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	0.85 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	3.06 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	81.9 %

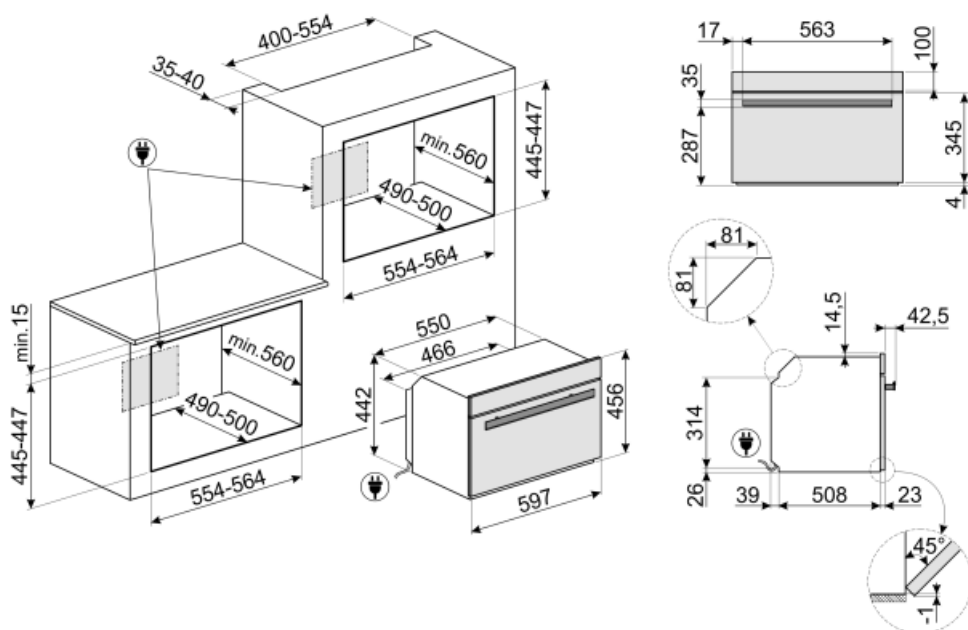
## Аксессуары в комплекте



<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Телескопические направляющие полного выдвижения</b>	1
<b>Решетка для противня</b>	1	<b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</b>	1
<b>Противень стальной, 20 мм</b>	1	<b>Температурный щуп</b>	Да, одна точка
<b>Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)</b>	1	<b>Только для Евросоюза</b>	губка/ Защита испарителя/ Кувшин

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	14 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	115 см
<b>Номинальная мощность</b>	3100 Вт		



## Not included accessories



**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.



**PRTX**

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



**VX640**

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



**BN620-1**

Эмалированный противень, глубина 20 мм



**GTTV**

Телескопические направляющие полного выдвижения (1 уровень)  
Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI304



**PALPZ**













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



**BN640**

Эмалированный противень, глубина 40 мм

## Symbols glossary (TT)

-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  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.
-  Дисплей VIVOscreen
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  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.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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
-  ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



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.



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.



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.



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.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



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



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



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.



Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.



-  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 запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  INSTANT GO: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
-  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.
-  Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.