

SF4750VCBS



Категория	45 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с паром
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709211035



Эстетика

Эстетика	Cortina	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Белый	Дверца	С панелью
Дизайн	Плоский	Ручка	Cortina
Фурнитура	Серебристое стекло	Ручки	Серебристый
Материал	Эмалированная сталь	Логотип	Штампованный
Тип стекла	Прозрачное	Поворотные переключатели	Cortina
Цвет шелкографии	Серый	Цвет переключателя	Серебристый

Управление

Управление	Поворотные переключатели	Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
Автоматические программы	No
Персональные рецепты	No
Традиционные функции приготовления	

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

Функции приготовления с паром



Пар



Вентилируемый



Термовентилируемый

Другие функции пара



Очистка резервуара



Слив воды



Залив воды

Программа декальцинирования



Размораживание по времени



Поднятие теста

Другие функции



Паровая очистка

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный

Да

Блокировка управления

Да

Другие опции

Поддержание тепла, Eco Light

Режим Showroom

Да

Быстрый предварительный разогрев

Да

Технические характеристики



Минимальная температура

30 °C

Съемная дверца

Да

Максимальная температура

250 °C

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

Мощность ламп подсветки

40 Вт

Система охлаждения

Тангенциальная

Освещение при открытой дверце

Да

Канал охлаждения

Одинарное

Мощность нижнего нагревательного элемента

1000 Вт

Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)

212x462x407 мм

Мощность гриля

2000 Вт

Регулировка температуры

Электронный

Материал внутренней камеры

Эмаль Ever Clean

Залив воды

Fill & Hide, автоматический

Объем резервуара для воды

1,2 л

Мощность кольцевого нагревательного элемента	1400 Вт	Автоматическое отключение подачи пара при открытой дверце	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		
Мощность бойлера	900 Вт		
Дверца	Регулируемая температура		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.12 МДж
Полезный объем	41 л	Потребление энергии за цикл с естественной 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 %

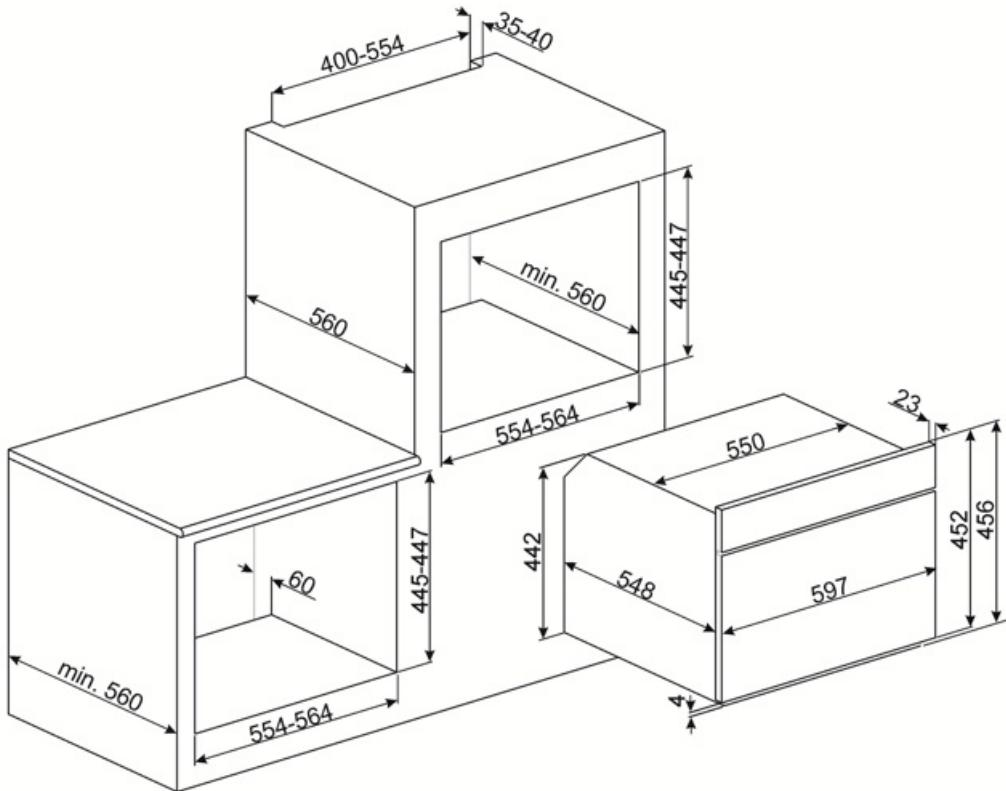
Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	2	Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1	Температурный щуп	Да, одна точка
Решетка для противня	1	Только для Евросоюза	губка/ Защита испарителя
Противень стальной, 20 мм	1		

Электрическое подключение

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



Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20
мм

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 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



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.



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



Дверца с тройным остеклением



Электрический



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Духовка SMART STEAM предлагает на выбор 3 уровня пара и 5 функций приготовления с функцией ПАРА. Вода загружается в духовку перед приготовлением через автоматическую телескопическую трубку, а пар генерируется снаружи и вводится непосредственно во внутреннюю камеру. Духовка рассчитывает точное количество воды, необходимое для желаемого приготовления, до 160 мл, и пар автоматически подается в духовку, импульсно во время приготовления, в зависимости от настройки.



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.