

SF4102VCN

linea

Компактный многофункциональный духовой шкаф, комбинированный с пароваркой, 60 см, высота 45 см, 14 функций, черное стекло.

EAN13: 8017709254117

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Черное стекло

Большой LCD-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната с подсветкой

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

12 функций приготовления (3 с использованием пара)

Функции очистки: паровая очистка, программа декальцинирования

Дополнительные функции: залив воды, слив воды, размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат, поддержание тепла, ECO light

20 автоматических рецептов приготовления

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим Showroom

Режим ограничения мощности

Электронный контроль температуры (30-250°C)

Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 41 л

Емкость для воды 1,2 л

3 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 1 галогенная лампа

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

3 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень глубокий из перфорированной стали: 1

Противень из перфорированной стали: 1

Решетка для противней: 1

Решетка с ограничителем: 2

Губка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,0 кВт

Мощность гриля: 2,0 кВт

Напряжение: 220-240 В



Сила тока: 14 А

Частота тока: 50 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит

Типы нагрева



Также поставляется

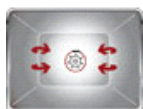
- **SF4102VCS** - Стекло Stopsol


Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.


Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.


Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.


Размораживание по времени:

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.


Размораживание по весу:

Время размораживания продуктов определяется автоматически.


Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.


Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.


Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

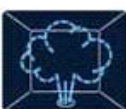
Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.


Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.


Система приготовления на пару:

Система приготовления на пару SMEG предлагает один из разнообразных способов приготовления пищи: система объединяет в себе почти все способы выпекания, жарки и варки. Она гарантирует Вам чрезвычайно щадящее приготовление блюд при сниженном потреблении энергии.


Верхний/нижний нагрев+Система приготовления на пару:

[Верхний/ нижний нагрев](#) + [Система приготовления на пару](#).


Горячий воздух+Система приготовления на пару:

[Горячий воздух](#) + [Система приготовления на пару](#).

**Поднятие теста:**

Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

**Разогрев и стерилизация:**

Специальные функции с 6 автоматическими программами для разогрева готовой пищи и стерилизации банок и бутылок. Также включена программа для приготовления готовых замороженных блюд. Продолжительность приготовления может быть изменена.

**Паровая очистка:**

Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.

