

## SF4303WVCPX

### classica

Компактный многофункциональный духовой шкаф, комбинированный с пароваркой, SmegConnect, 60 см, высота 45 см, 15 функций, нержавеющая сталь, с обработкой против отпечатков пальцев.

#### ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Нержавеющая сталь  
Обработка против отпечатков пальцев  
Цветной TFT-дисплей с сенсорным управлением  
Поворотные переключатели Classica  
SmegConnect

#### ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

15 функций приготовления (5 с использованием пара)  
Функции очистки: паровая очистка  
Другие функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шабат, разогрев и регенерация  
Другие опции: поддержание тепла, ECO light  
65 автоматических программ  
64 свободных персональных рецептов  
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение в конце программы  
Акустический сигнал окончания приготовления  
Режим Showroom  
Режим ограничения мощности  
Электронный контроль температуры (30-250°C)  
Быстрый предварительный разогрев  
Система плавного закрывания дверцы Soft Close

#### ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 41 л  
Емкость для воды 1,2 л  
3 уровня приготовления  
Металлические направляющие  
Эмаль Ever Clean  
1 галогенная лампа (40 Вт)  
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

#### БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения  
Блокировка управления  
3 стекла дверцы  
Автоматическое отключение при открытой дверце

#### АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Глубокий эмалированный противень, 40 мм  
Решетка для противня  
1 противень глубокий из перфорированной стали  
1 противень из нержавеющей стали, 20 мм  
1 решетка с задним упором  
Телескопические направляющие неполного выдвижения  
Термошуп  
Губка/ Крышка парогенератора







**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.



**Функция «Пицца» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):**

Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвектором обеспечивает равномерное приготовление блюд даже с очень сложными рецептами. Идеально подходит не только для пиццы, но и для печенья и пирожных.



**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.



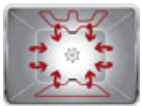
**Нижний нагрев (окончательное приготовление):**

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



**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.



**Верхний нагрев + нижний нагрев:**

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



**Нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция:**

Рекомендовано для быстрого поджаривания. Идеально подходит для любого типа продуктов.



### 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.

---



### 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.

---



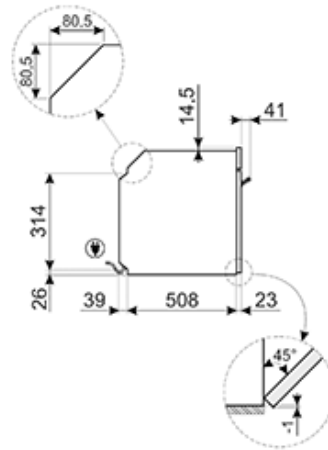
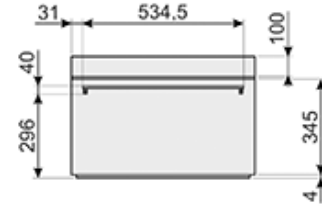
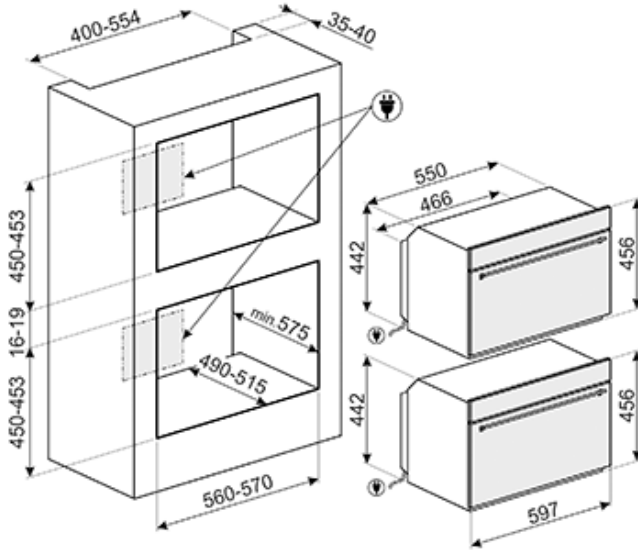
### Паровая очистка:

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

---

???? ??????  
?????, 117105, ??????  
?????????? ?????, ? 1, ??? 1-2, ??? ?-615  
???. +7 (495) 380-37-82  
???? 7 (495) 380-37-81

компактный  
60 см  
нержавеющая сталь  
класс потребления энергии A+  
комбинированный



???? ??????  
?????, 117105, ?????  
????????? ?????, ?.1, ???-1-2, ??? ?-615  
??? +7 (495) 380-37-82  
???? 7 (495) 380-37-81