

## SF4102MCS

### linea

תנור מיקרוגל קומפקטי  
60 ס"מ, זכוכית כסופה

EAN13: 8017709253967

תנור קומפקטי מונרך בגובה 45 ס"מ

פונקציות הפעלה 14

גדולה עם בקרה מוארת LCD תצוגת

תוכניות אוטומטיות 20

פונקציות נוספות: הפשרה לפי זמן, הפשרה לפי משקל, התפחה

שמירה על חום התבשיל, הפעלה חסנית באנרגיה, הפעלה מהירה

טיימר אלקטרוני עם התראה קולית בסיום הבישול

דלת בעלת זיגוג משולש

מערכת אוורור פנימית

240 W ממנרות הלוגן

פנים התנור בציפוי אמאיל קל לניקוי

דרגות בישול, מסילות צד מתכתיות 3

חימום ראשוני מהיר

נעילה בטיחותית מפני ילדים

פונקציית ניקוי באדים

אביזרים נלווים:

תבנית כרום

רשת גריל

תבנית זכוכית

נפח ברוטו 50 ליטר, נפח נטו 40 ליטר

מידות פנים התנור:

גובה 212 מ"מ

רוחב 462 מ"מ

עומק 407 מ"מ

1 W אאנרגיית מיקרוגל

1.5 W אאנרגיית גריל

3.1 W אאנרגיה נומינלית



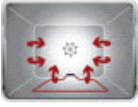
### Functions



תנור  
עיקרי

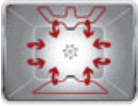


תנור עיקרי



**מאוורר עם גוף חימום תחתון**

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



**מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים**

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



**גוף חימום עליון ותחתון בלבד**

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



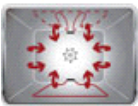
**סחרור אוויר**

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



**הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון**

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל.



**ECO:**

תוכנית הסוכנית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון. להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית.



**מאוורר עם גוף חימום של גריל**

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון.



**הפשרה לפי זמן**

בתוכנית זו זמן הפשרת המזון נקבע אוטומטית



**גוף חימום גריל**

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



**הפשרה לפי משקל**

בתוכנית זו יש לקבוע את זמן ההפשרה המבוקש



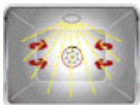
**מיקרוגל:**

קרני המיקרוגל חודרות ישירות אל תוך המזון, ועל כן הבישול במיקרוגל מקצר משמעותית את זמן הבישול ואת צריכת האנרגיה. מתאימים לתבשילים הכוללים שומן, ולחימום ולהשחמת תבשילים מבלי לפגוע בטעמים המקורי. פונקציית המיקרוגל יכולה להיות מופעלת בשילוב עם פונקציות נוספות. מתאים לכל סוגי המזון.



**מיקרוגל + גוף חימום גריל**

בישול משולב בגריל, להשחמה חיצונית ביחד עם בישול פנימי המתבצע על ידי המיקרוגל



**מיקרוגל + מאורר אוויר**

אנרגיית המיקרוגל מקצרת משמעותית את זמני הבישול ומביאה לחיסכון ניכר באנרגיה



**אלמנט חימום עליון ותחתון + מיקרוגל + מאורר**

מאורר המשולב עם בישול בשיטה המסורתית, בה החום מופק הן מלמעלה והן מלמטה, ומפיק פיזור חום אחיד בתוך התנור. תוספת של פונקציית המיקרוגל מאפשרת להגיע לאותן תוצאות בזמן קצר יותר.



**פונקציית חימום מחדש**

This function allows to reheat food that has already been cooked and conserved in the fridge.



**ניקיון באדים**

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

