

SF4104WVCPN



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőzöléssel kombinált
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709275945



Design

Design család	Linea	Serigraphy type	Symbols
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Design	Flat	Fogantyú	Linea
Anyag	Üveg	Fogantyú színe	Fekete
Üveg típusa	Átlátszó	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	Szürke		

Kezelő elemek



Kijelző típusa	VivoScreen	Kijelzőnyelvek száma	11
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Vezérlés	Érintővezérlés		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	16
Automatikus programok	65
Testreszabható receptek	64

Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alsó sütés	Hőlégkeverés + alsó sütés
Pizza		

Sütési funkciók gőzzel

Gőz	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Hőlégkeverés + alsó sütés	Melegítés és regenerálás	Sous Vide

Egyéb gőzfunkciók

Tartály tisztítása	Vízkiemenet	Vízbemenet
Vízkömentesítő program		

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Melegentartás	Tányértartó/melegítő	Sabbath

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Bemutató üzemmód	Igen
Perc számláló	Igen	Demo-oktató üzemmód	Igen
Időztű	3	Érintési útmutató	Igen
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen	Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, ECO-logic, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	Gyors előmelegítés	Igen
Sütés maghőmérővel	Igen	Instant GO	Igen
Intelligens sütés	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	41 l
Minimális hőmérséklet	30 °C
Maximális hőmérséklet	250 °C
Sütőszintek száma	3
Világítás száma	1
Világítás típusa	Halogén
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen
Világítás teljesítménye	40 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem teljesítmény	2000 W
Körfűtőszál teljesítmény	1400 W
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Kazán – Teljesítmény	900 W
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás

Ajtó	Hideg ajtó
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	3
Soft Close	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Cooling duct	Single
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	212x462x407 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Víz betöltés	Fill&Hide, automatikus
Víz tartály űrtartalma	1,2 l
Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll	Igen

Teljesítmény / Energiacímke



Energihatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2,12 MJ
Sütőtér nettó térfogata	41 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0,59 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0,85 kWh	Sütőtérek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,06 MJ	Energihatékonysági mutató	81,9 %

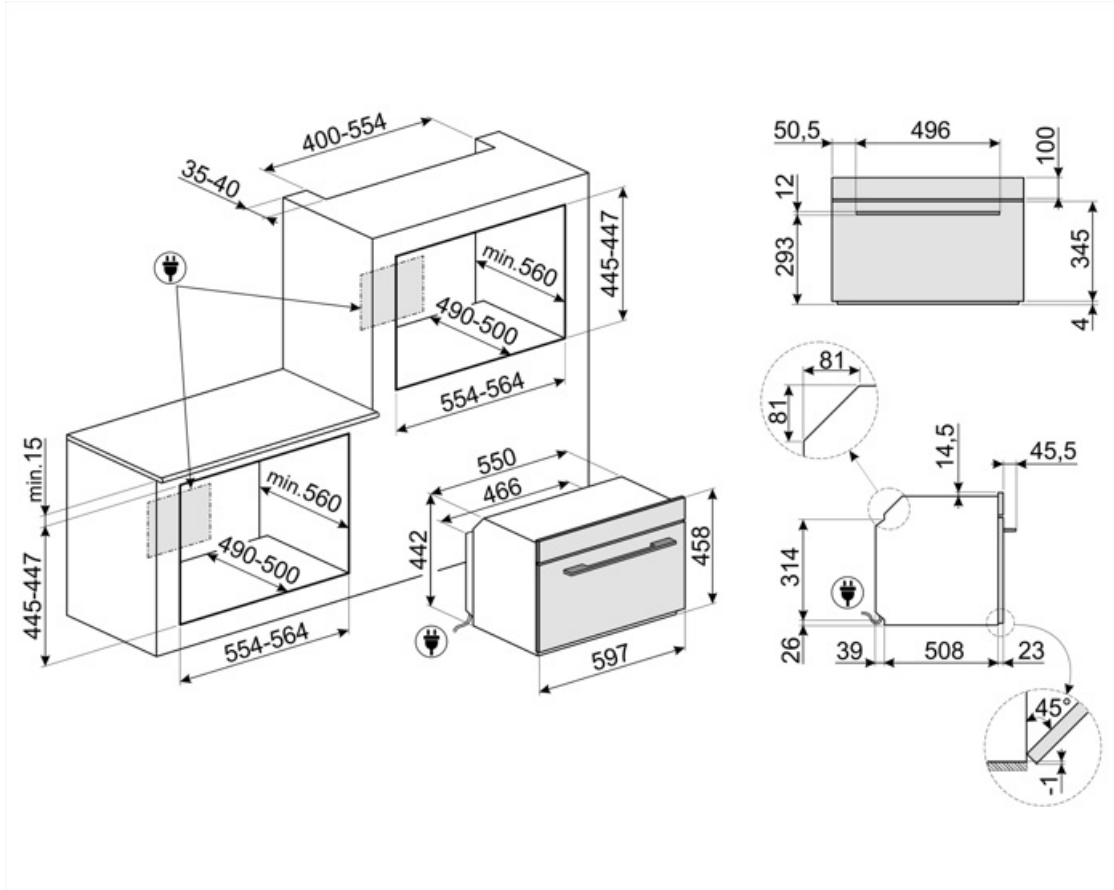
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott rács	1	Rozsdamentes acél perforált mély teps (40 mm)	1
Zománcozott mély teps (40 mm)	1	Teljesen kihúzható teleszkópos sütőszín (inox)	1
Sütőrács	1	Maghőmérő szonda	Igen, egy pontos
Rozsdamentes acél teps (20 mm)	1	Egyéb	Tömítő szivacs/ Gőzkazán takaró elem/ Mérőpohár

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Névleges teljesítmény	3100 W
Csatlakozódugó	Nem	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Áramerősség	14 A	Tápkábel hossza	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.

PALPZ



Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.

STONE2



Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

BN640



Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húсок és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

PR3845X



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölétti beszereléséhez

Symbols glossary



Gyerekszár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.



Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellet, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóalanítására is alkalmas.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.



Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.



A+: Az A+ energiatakarékos osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Légűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.



Elektromos



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



A **TELJES GŐZ** sütő 3 gőzkombinációs sütési funkcióval rendelkezik, és lehetőség van arra is, hogy csak **TISZTÁN** gőzzel süssön. A gőzmennyiség 30% és 70% között állítható, és igény esetén 100%-os tiszta gőz is választható. A vizet a sütőbe töltik a főzés előtt egy automatikus töltőcső segítségével. A sütő pontosan kiszámítja a kívánt sütési funkcióhoz szükséges vízmennyiséget, akár 1,2 literig. A víz bejut a sütőtérbe, és sütés közben gőzzé alakul át. Folyamatos gőz keletkezik a sütés kezdetekor beállított érték alapján.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.



Statikus: Hagományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.

















Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pírítást eredményez minden fogásnak.

-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Sous Vide sütés: Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagukat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízvesztést, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé tesz.
-  Légkeverés + Gőz: intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  MELEGENTARTÁS
-  Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.
-  Gőzsütés: ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírintes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.
-  Hőlév befűtés + Gőz: A gőz és a hőlév befűtés együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.
-  Újramelegítés: Ez a funkció elő tudja melegíteni az előfőzött ételeket anélkül, hogy megszáradnának vagy megkeményednének.
-  45 cm magas kompakt készülékek – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.



Maghőmérő: a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a süteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.



A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe



Gyors előmelegítés: a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.



SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.



Megoldás minden felmerülő kérdésre. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.



A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.



Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra. Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsen a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.



Soft Close: minden modell csillapított ajtózárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.



A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.



Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



Érintésvezérlés: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



A 4,3" VIVOScreen fejlett színes érintőképernyős felületet kínál, amely automatikusan kezeli az olyan sütőprogramokat, mint a Delta T, a többlépcsős programok és a SameTime sütés.



Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.



INSTANT GO: ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyaszott ételekhez.