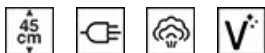


SF4120V



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőz
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709208660



Küllem

Design család	Linea	Serigraphy type	Symbols
Szín	Ezüst	Ajtó	2 függőleges csíkkal
Design	Flat	Fogantyú	Linea
Anyag	Üveg	Fogantyú színe	Szürke
Acél típusa	Szálcsiszolt	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Stopsol	Vezérlőgombok	Linea
Serigraphy colour	Fehér		

Kezelő elemek

Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2
Vezérlőbeállítás	Gombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	2
Automatikus programok	20
Testreszabható receptek	No

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alap	 Légkeveréses alap

Főzési funkciók gőzzel

 Gőz
--

Egyéb gőzfunkciók

 Gép tisztítása	 Vízkimenet	 Vízbemenet
 Vízkőmentesítő program		

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
---	---	--

Opciók



Időbeállítási lehetőségek

Időzítő

A zár/gyermekbiztonság vezérlése

Késleltetett indítás és automatikus befejezés

Igen

Igen

Egyéb lehetőségek

Bemutatóterem demó opció

Gyors előmelegítés

Eco light

Igen

Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet 30 °C

Maximális hőmérséklet 100 °C

Polcok száma 3

Lámpák száma 1

Világítás típusa Halogén

Fényerősség 40 W

Az ajtó kinyitásakor világít Igen

Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor Igen

Kazán – Teljesítmény 900 W

Ajtó Hideg ajtó

Teljes üveg belső ajtó Igen

Levehető belső ajtó Igen

Ajtóüvegek száma összesen 3

Lágy zárású zsanérok Igen

Hűtőrendszer Érintő

Cooling duct Single

Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) 212x462x407 mm

Hőmérsékletszabályozás Elektronikus

Sütőtér anyaga Ever clean zománc

Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll Igen

Teljesítmény / Energiacímke



A sütőtér nettó
térfogata

41 l

Sütőterek száma

1

Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott 2
állvány

Rozsdamentes acél 1
tepsi (20 mm)

Rozsdamentes acél 1
perforált mély tepsi (40
mm)

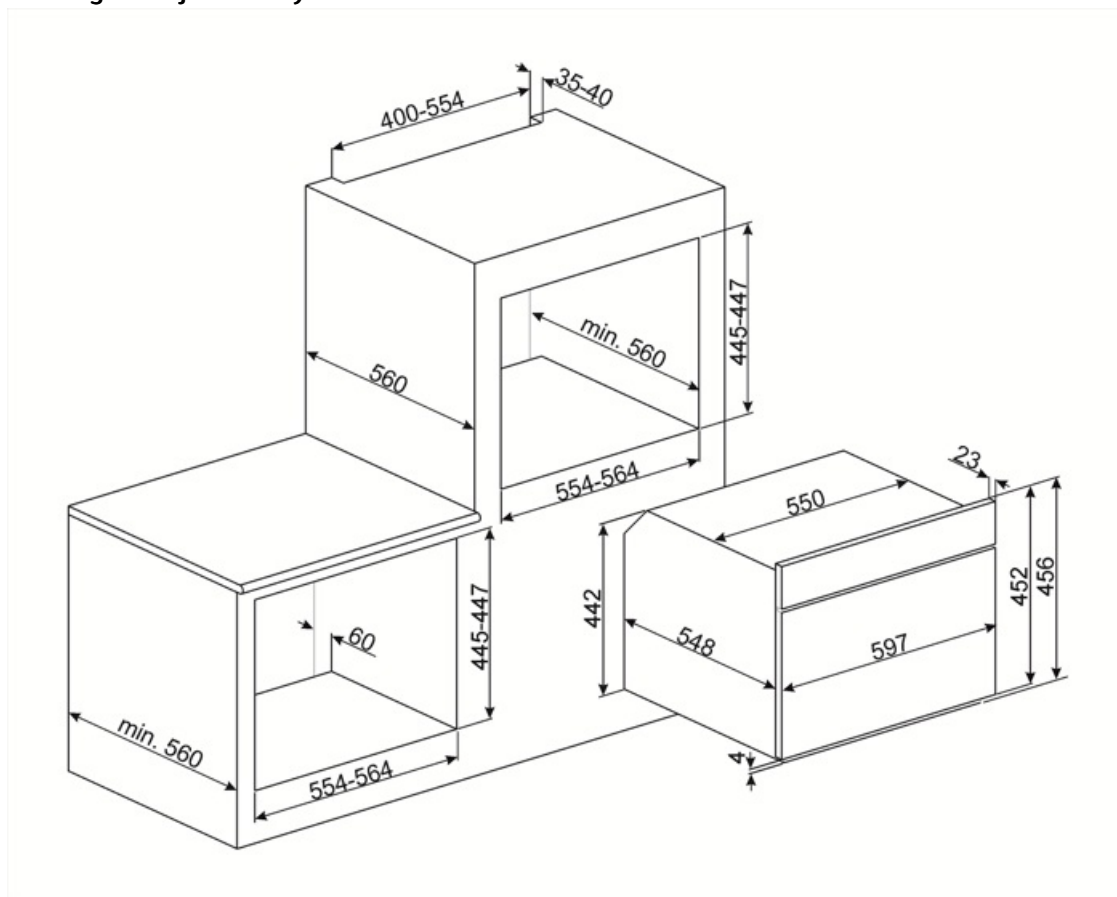
Hőmérséklet-érzékelő.
Egyéb

Igen, egy pont
Szivacs/ Kazánfedél

Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V
Jelenlegi 10 A
Névleges teljesítmény 2100 W

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz
Tápkábel hossza 115 cm

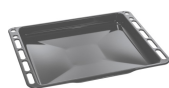


Compatible Accessories



BN620-1

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



BN640

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



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.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakará több sütő egymás fölötti beszereléséhez

Symbols glossary

	Gyerekszár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.		A gőzölős sütők a legtermészetesebb módon készítik az ételeket, ízletes és tápláló eredményeket produkálva.
	Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.		Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
	Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás 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.		Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
	Hármas üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.		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.
	Elektromos		Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, 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.
	Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.		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, sülték és sütemények készítéséhez.

 Statikus: Hagyományos 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 húsokhoz, 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.
 Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. 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: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.	 Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
 Gőzsütés: ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.	 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.	 45 cm magas kompakt készülékek – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.
 Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.	 A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
 Megvilágított kezelőszervek: olyan biztonsági berendezés, amely figyelmezteti a felhasználót, hogy a készülék be van kapcsolva, valamint lenyűgöző dizájnjelem is egyben.	 Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
 ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.	 Maghőmérő: a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a sülteket, 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 hegy belsejében 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



A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.



Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.



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.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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.



Az INTELLIGENS GŐZSÜTŐ 3 szintű gőzt és 5 GŐZÖS sütési funkciót kínál. A vizet a sütőbe töltik a sütés előtt egy automatikus töltőcsövön keresztül, a gőz pedig kívül keletkezik, és közvetlenül a sütőtérbe kerül. A sütő pontosan kiszámítja a kívánt sütéshez szükséges vízmennyiséget, akár 160 ml-t is, és a gőz automatikusan a sütőbe kerül, a beállításnak megfelelően pulzálva, be- és kikapcsolva a sütés során.



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



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



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.