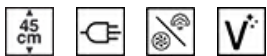


SF4140VCB



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709217044



Küllem

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

Kezelő elemek

			
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelzőnyelvek száma	11
Vezérlőbeállítás	Teljesen érintővezérlés	Kijelző nyelvei	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	12
Automatikus programok	50
Testreszabható receptek	10

Hagyományos sütési funkciók

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

Főzési funkciók gőzzel

 Gőz	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Melegítés és regenerálás		

Egyéb gőzfunkciók

 Gép tisztítása	 Vízkimenet	 Vízbemenet
 Vízkőmentesítő program		

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
 Sabbath		

Tisztítási funkciók

 Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Intelligens sütés	Igen
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen	Gyors előmelegítés	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegen tartás, Eco light		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Kivehető ajtó	Igen
Maximális hőmérséklet	250 °C	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Polcok száma	3	Levehető belső ajtó	Igen

Lámpák száma	1	Ajtóüvegek száma	3
Világítás típusa	Halogén	összesen	
Fényerősség	40 W	Lágy zárású zsanérok	Igen
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Hűtőrendszer	Érintő
Alsó fűtőelem teljesítmény	1000 W	Cooling duct	Single
Grillező elem – teljesítmény	2000 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	212x462x407 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1400 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Kazán – Teljesítmény	900 W	Víz terhelés	Kitöltés és elrejtés, automatikus
Ajtó	Hideg ajtó	Üzemanyagtartály kapacitása	1,2 l
		Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll	Igen

Teljesítmény / Energiacímke

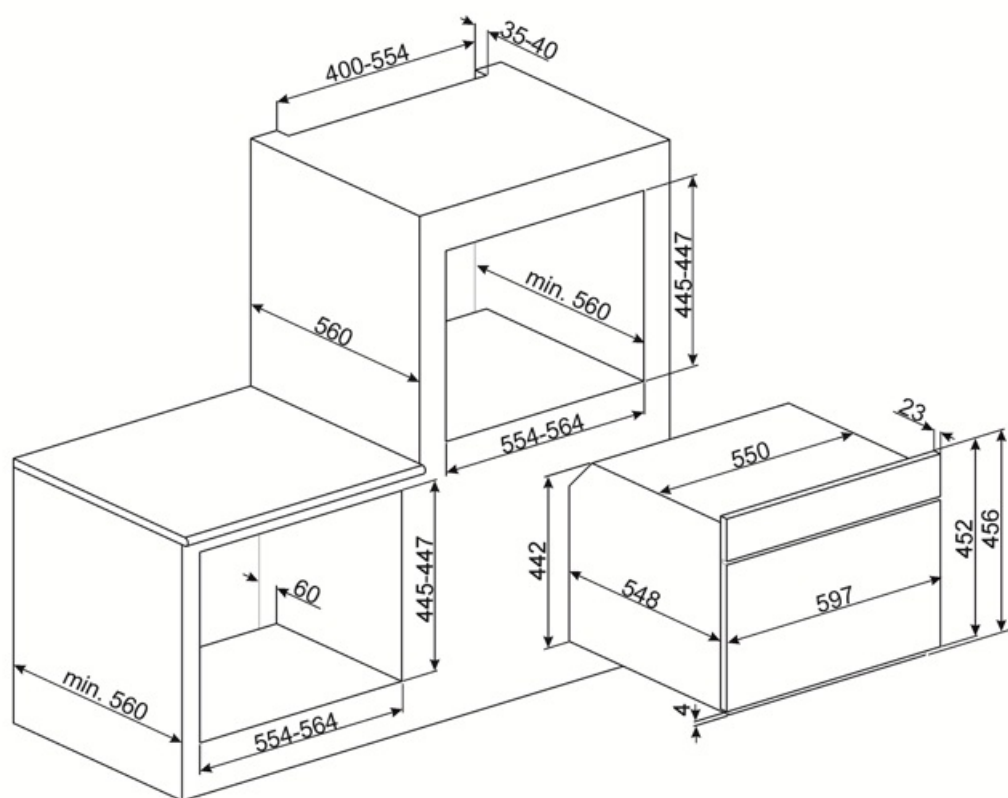
			
Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.12 MJ
A sütőtér nettó térfogata	41 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.59 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0.85 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.06 MJ	Energiahatékonysági mutató	81,9 %

Mellékelt tartozékok

			
Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Rozsdamentes acél perforált mély teps (40 mm)	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	Hőmérséklet-érzékelő.	Igen, egy pont
Rácsbetét	1	Egyéb	Szivacs/ Kazánfedél
Rozsdamentes acél teps (20 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

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



Compatible Accessories



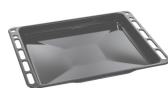
BN620-1

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.



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



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez

Symbols glossary



Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.



Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kímélőbben és gyorsabban süssön. A hőmérséklet és a gőzsint változása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és eredetibb főzés érdekében, és minimalizálja az ételek súlyának és térfogatának csökkenését a főzés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellet, hogy nagyon puhává teszi őket, megtartja a fényüket és zamatosabbá teszi őket. 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: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Vízkőmentesítési 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 égvé marad.



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



Légűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.



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.



Hármas üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.



Elektromos



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíig, 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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Hőlégbefúvás + grill: Hőlégbefúvás felső fűtőelemmel vagy grillezővel: Hasonló a légkeveréshez felső fűtőelemmel, de a hőlégbefúvás gyorsabb sütésével, ideális a ropogósra sült ételekhez. Grillel együtt használva még gyorsabban megbarnulnak az ételek.



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



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Újramelegítés: Ez a funkció elő tudja melegíteni az előfőzött ételeket anélkül, hogy megszáradnának vagy megkeményednének.



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.



KEEP_WARM_72dpi



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.



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.



A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.



Az **INTELLIGENS GŐZSÜTŐ** 3 szintű gőzt és 5 GŐZÖS sütési funkciót kínál. A vizet a sütőbe töltik a sütés előtt egy automatikus töltőcsővön 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.



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



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



Érintésvezérlők: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen gombnyomással történő programozását.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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.



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



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.