SF4390VCX1

Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709235888



Design család

Esztétika	Classica	**Serigraphy type**	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	**Ajtó**	2 vízszintes csíkkal
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	**Fogantyú**	Klasszikus
Design	Flat	**Fogantyú színe**	Inox
Anyag	Rozsdamentes acél	**Logo**	Embossed
Acél típusa	Szálcsiszolt	**Vezérlőgombok**	Klasszikus
Üveg típusa	Eclipse	**Vezérlőelemek színe**	Acél effektus
Serigraphy colour	Black		

Ellenőrző elemek

Képernyőtechnológia	LCD	**Vezérlők száma**	2
Vezérlőbeállítás	Gombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	14
Automatikus programok	20

Hagyományos sütési funkciók

- Légkeverés nélkül
- Légkeveréses
- Légkeverés
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- 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	**Egyéb lehetőségek**	Melegen tartás, Eco light
Időzítő	Igen	**Bemutatóterem demó opció**	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen	**Gyors előmelegítés**	Igen

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 összesen**	3
Világítás típusa	Halogén	**Lágy zárású zsanérok**	Igen
Fényerősség	40 W	**Hűtőrendszer**	Érintő
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Cooling duct**	Single
Alsó fűtőelem teljesítmény	1000 W	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	212x462x407 mm
Grillező elem – teljesítmény	2000 W	**Hőmérsékletszabályozás**	Elektronikus
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1400 W	**Sütőtér anyaga**	Ever clean zománc
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	**Víz terhelés**	Kitöltés és elrejtés, automatikus

Kazán – Teljesítmény	900 W	**Üzemanyagtartály kapacitása**	1,2 l
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás		
Ajtó	Hideg ajtó	**Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll**	Igen

Teljesítmény / Energiacímke



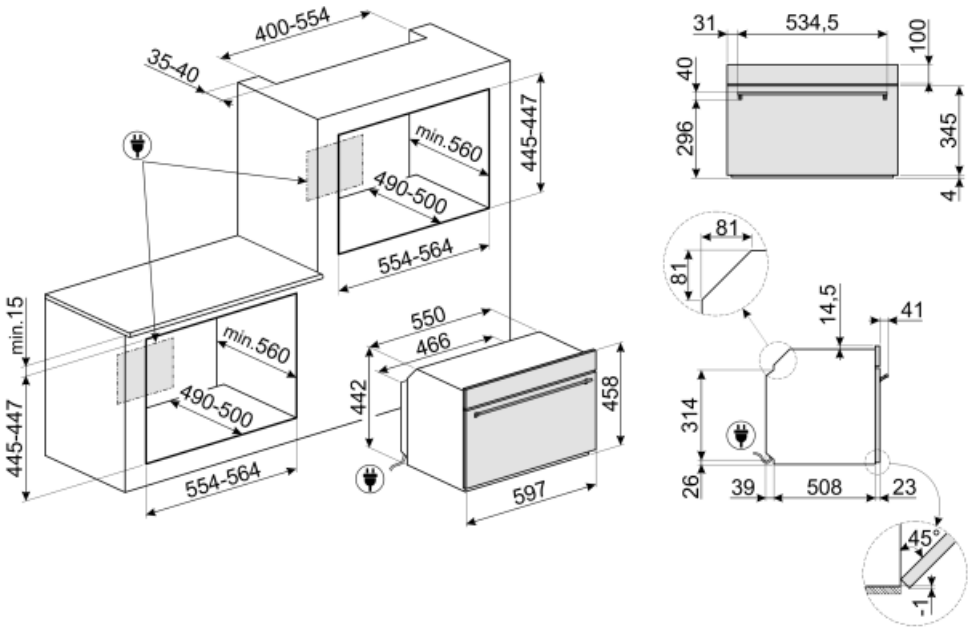
Energiahatékonysági osztály	A+	**Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban**	2.12 MJ
A sütőtér nettó térfogata	41 l	**Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén**	0.59 KWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0.85 KWh	**Sütőterek száma**	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.06 MJ	**Energiahatékonysági mutató**	81.9 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	**Rozsdamentes acél tepsi (20 mm)**	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	**Rozsdamentes acél perforált mély tepsi (40 mm)**	1
Rácsbetét	1	**Egyéb**	Szivacs/ Kazánfedél/ Főzőpohár

Elektromos csatlakozás

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


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14,5
41
314
26
39
508
23
45°
1

Not included accessories



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



KP43V

Gőzsütőkhöz és kombinált gőzsütőkhöz használható



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.



KIT330X

Szegélykészlet 45 cm-es Classica sütőkhöz



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.

BX640



Nem perforált tál gőzsütőhöz. Űrtartalom 2,7l. Alkalmas ételek, például rizs, tészta vagy más gabonafélék elkészítésére vízben vagy mártással. Rozsdamentes acél, Ma40xSzé455xMé176 mm

GTTV



Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint) Kihúzható: 433 mm Anyaga: Rozsdamentes acél, AISI 404 polírozott

BN640



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

Symbols glossary (TT)



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



Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kímélőbben és gyorsabban süssön. A hőmérséklet és a gőzszint 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: amellett, 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 sótalanítására 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 égve marad.



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



Léghűtő 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 szélig, 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, sültek 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.



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 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: 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 + 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: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.

KEEP_WARM_72dpi

ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.

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.

A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.

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

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

Hőlévbefúvás + Gőz: A gőz és a hőlégbefúvás 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.

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

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

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.