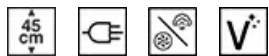
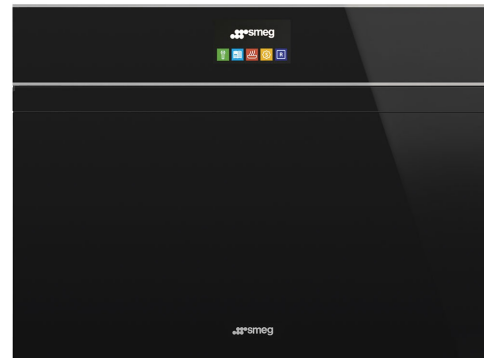


SF4604PVCNX1



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709233440



Design család

Esztétika	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Komponens felületkezelése	Rozsdamentes acél	Logo	Applied
Anyag	Üveg		

Ellenőrző 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	14
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		Vízkiemenet		Vízbemenet
	Vízkezelési program				

Egyéb funkciók

	Kiolvasztás idő szerint		Kiolvasztás súly alapján		Kelesztés
	Sabbath				

Tisztítási funkciók

	Gőztisztítás
--	--------------

Opciók

				
Időbeállítási lehetőség	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Intelligens sütés	Bemutatóterem demó opció	Gyors előmelegítés
Időzítő	Igen			
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	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 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	Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll	Igen
Ajtó	Hideg ajtó		

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 szám	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.06 MJ	Energiahatékonysági mutató	81,9 %

Mellékelt tartozékok

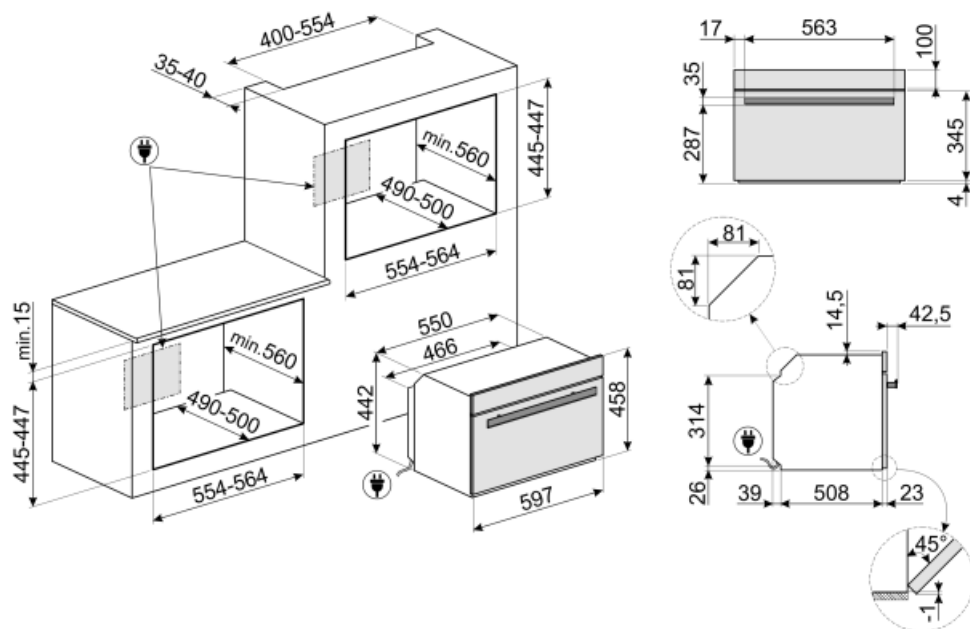
Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Rozsdamentes acél perforált mély teps (40 mm)	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás (inox)	1
Rácsbetét	1	Egyéb	Szivacs/ Kazánfedél/ Főzőpohár
Rozsdamentes acél teps (20 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
------------	-----------	-----------------	----------

Jelenlegi 14 A
Névleges teljesítmény 3100 W

Tápkábel hossza 115 cm



Not included accessories



PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölött



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



PRTX

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



BX640

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



BN620-1

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



GTTV

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



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 húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

Symbols glossary (TT)

	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: 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 sótalánítására is alkalmas.
	Légűtő 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.		A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
	Vízkőmentesítési 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 széltől szélíg, 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.

 Hőlévbefűvés + Gőz: A gőz és a hőlév befűvés 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.
 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 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.	 Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán 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.	 Érintésvezérlők: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen gombnyomással történő programozását.
 Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.	 A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.