

SF4920VCB1



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709235918



Esztétika

Esztétika	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Szín	Fehér	Ajtó	Panellel
Design	Rounded	Fogantyú	Victoria
Anyag	Festett anyag	Fogantyú színe	Acél effektus
Pohártípus	Törlés	Logo	Applied
Serigraphy colour	Black		

Ellenőrző elemek

Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőgombok	Victoria
Vezérlőbeállítás	Gombok	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Vezérlők száma	2		

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



Vízkiemenet



Vízbemenet



Vízkömentesítő program

Egyéb funkciók



Kiolvasztás idő szerint



Kiolvasztás súly alapján



Kelesztés



Sabbath

Tisztítási funkciók



Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek

Késleltetett indítás és automatikus befejezés

Időzítő

Igen

Korlátozott energiafogyasztású üzemmód

Igen

A zár/gyermekbiztonság vezérlése

Igen

Egyéb lehetőségek

Bemutatóterem demó opció

Melegen tartás, Eco light

Igen

Gyors előmelegítés

Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet

30 °C

Maximális hőmérséklet

250 °C

Polcok száma

3

Polcok típusa

Fémállványok

Lámpák száma

1

Világítás típusa

Halogén

Fényerősség

40 W

Az ajtó kinyitásakor világít

Igen

Alsó fűtőelem teljesítmény

1000 W

Grillező elem – teljesítmény

2000 W

Kivehető ajtó

Igen

Teljes üveg belső ajtó

Igen

Levehető belső ajtó

Igen

Ajtóüvegek száma összesen

3

Lágy zárású zsanérok

Igen

Biztonsági termosztát

Igen

Hűtőrendszer

Érintő

Cooling duct

Single

Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)

212x462x407 mm

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



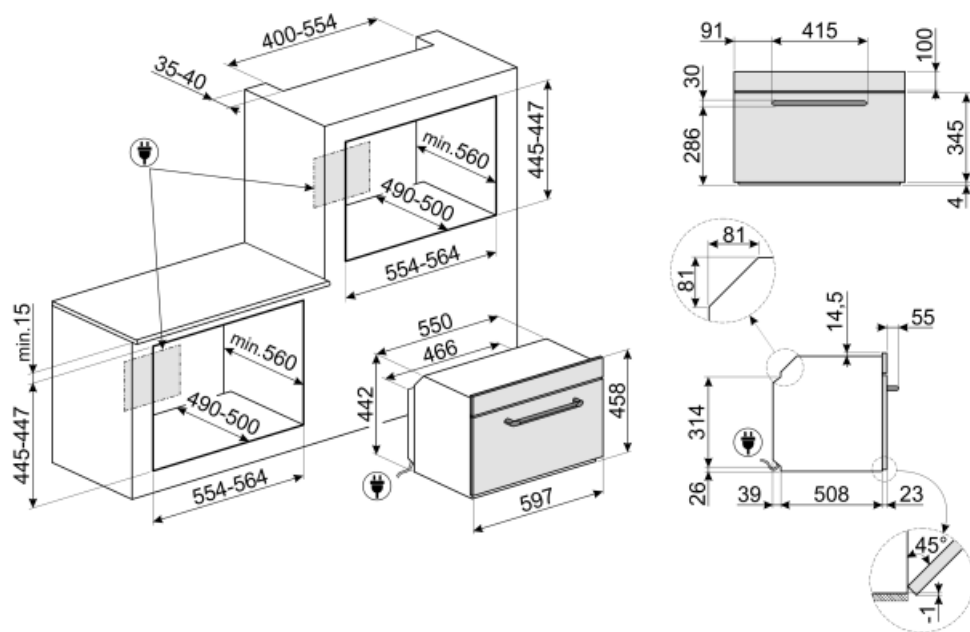
Energihatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.12 MJ
A sütőtér nettó térfogata	41 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.59 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0.85 kWh	Sütőtérek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.06 MJ	Energihatékonysági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

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Rozsdamentes acél perforált mély tepsi (40 mm)	1
Rácsbetét	1	Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1
Rozsdamentes acél tepsi (20 mm)	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		



Not included accessories



PRTX

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



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 pirításához. Könnyű és
ropogós köretekkel való kísérletezéshez
is ideális



PR3845X











Ujjlenyomatmentes rozsdamentes
acél. Bútorakarázó több sütő egymás
fölötti beszereléséhez



BN620-1

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

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 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 sótalánítására is alkalmas.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  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.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi kiolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Három 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 égyve 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.



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 húskok 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 húskhoz, 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 felülől, 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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |  <p>Újramelegítés: Ez a funkció elő tudja melegíteni az előfőzött ételeket anélkül, hogy megszáradnának vagy megkeményednének.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>45 cm magas kompakt készülékek – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.</p> |
|  <p>Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.</p> |  <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |
|  <p>ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.</p> |  <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tészta keverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p> |
|  <p>A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.</p> |  <p>Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.</p> |
|  <p>A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.</p> |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |