

SF4920VCP1



Categorie	45 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709241049



Estetică

Estetică	Victoria	Ușă	Cu panou
Culoare	Crem	Mâner	Victoria
Design	Rounded	Culoare mâner	Efectul oțelului
Material	Material vopsit	Logo	Applied
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Victoria
Serigraphy colour	Black	Controlează culoarea	Efectul oțelului
Serigraphy type	Symbols		

Comenzi

Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2
Setare control	Capete rotative		

Programe/funcții


Nr. de funcții de gătit	14
Programe automate	20
Rețete personalizabile	No

Funcții tradiționale de gătit


 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Partea inferioară asistată de ventilator


Funcții de gătit cu abur

 Abur	 Ventilator asistat	 Circulaire
---	--	--

 Încălzire și re-generare


Alte funcții Steam

 Curățarea rezervorului	 Ieșire apă	 Intrare apă
---	--	---

 Program decalcifiere

Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dezghețare în funcție de greutate	 Dovadă
--	---	--

 Sabat
--

Funcții de curățare

 Curățare cu vapori

Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light
Supraveghetor minute	Da	Opțiunea demo	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da	Showroom	
		Preîncălzire rapidă	Da

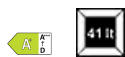
Caracteristici tehnice



Capacity (Lt)	<50 l
Temperatură minimă	30 °C
Temperatură maximă	250 °C
Nr. de rafturi	3
Nr. lumini	1
Tip lumină	Halogen
Puterea de iluminare	40 W
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da
Putere mai mică a elementului de încălzire	1000 W
Element grătar – Putere	2000 W
Element de încălzire circulară – Putere	1400 W
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Cazan – Putere	900 W
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard

Ușă	Ușă temperată
Ușă detașabilă	Da
Ușă interioară din sticlă plină	Da
Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. total de uși de sticlă	3
Balamale moi de închidere	Da
Sistemul de răcire	Tangențial
Cooling duct	Single
Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	212x462x407 mm
Controlul temperaturii	Electronic
Material cavitate	Email mereu curat
Încărcare cu apă	Completare și ascundere, automată
Capacitatea rezervorului:	1,2 l
Aburul se oprește când ușa este deschisă	Da

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+
Volumul net al cavității	41 l
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0,85 kWh
Consumul de energie în modul convențional	3,06 MJ

Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2,12 MJ
Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0,59 kWh
Numărul de cavități	1
Indicele de eficiență energetică	81,9 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar	1	Tavă oțel inoxidabil (20 mm)	1
Tavă adâncă emailată (40 mm)	1	Tavă adâncă perforată din oțel (40 mm)	1
Introducere grindă	1	Altele	Burete/ Capac cazan/ Pahar

Conexiune electrică

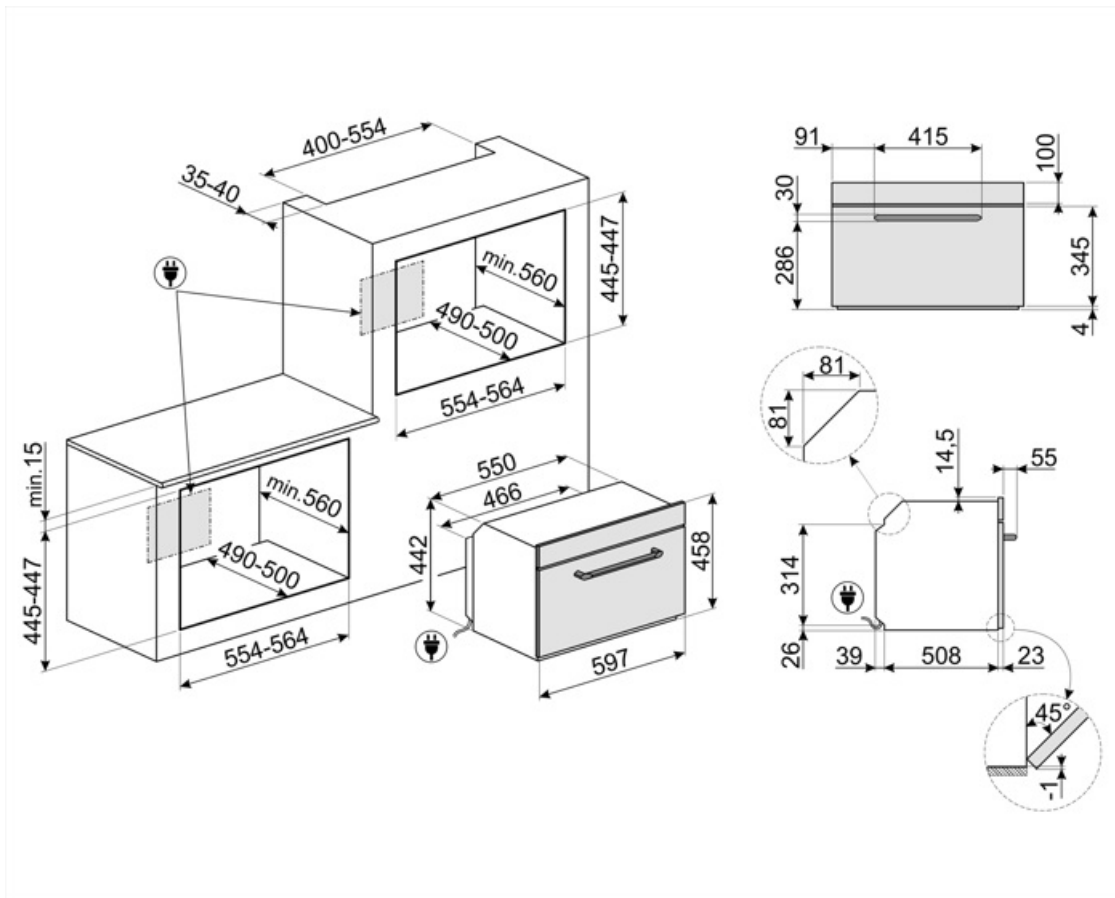
Tensiune	220-240 V	Putere nominală	3100 W
Ștecher	Nu	Frecvență (Hz)	50/60 Hz

Curent

14 A

Lungimea cablului de alimentare

115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



STONE2

Piatră de pizza dreptunghiulară fără
mânere, potrivită pentru cuptoare late
de 45 cm și 60 cm. Dimensiuni L42 x
H1,8 x D37,5cm. Ideală pentru a găti
pizza cu aceleași rezultate ca și un
cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și
pentru coacerea pâinii, a foccacia și a
altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau
biscuiți



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime













PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă
pentru mobilier în montarea pe
coloană a mai multor cuptoare



Symbols glossary

-  Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
-  Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătirea mai ușoară și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variațiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carnea: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai suculentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluaturilor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desăratea naturală a alimentelor sărate.
-  Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
-  Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.
-  Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.
-  Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
-  Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
-  A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  Electric



Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Un cuptor CU ABUR COMPLET are 3 funcții de gătit COMBINAT cu abur disponibile și este, de asemenea, posibil să-l folosiți pentru a găti doar cu abur PUR. Aburul este reglabil între 30 % și 70 % și există opțiunea de 100 % abur pur, dacă este necesar. Apa este încărcată în cuptor înainte de gătit printr-un tub de încărcare automată. Cuptorul calculează cantitatea exactă de apă necesară pentru funcția de gătit dorită, până la 1,2 litri. Apa este introdusă în cavitate și se transformă în abur în timpul gătitului. Aburul continuu este generat pe baza setării de la începutul gătitului.



Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja găsite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine găsite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folositi la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Gătit cu abur: este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătirea simultană a mâncărilor care necesită timpi de gătit diferiți.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătit termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



Postcombustie Această funcție poate reîncălzi feluri de mâncare prefierate, fără a deveni uscate sau dure.



Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerințelor funcționale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat



SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.



Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp Adăosul de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătirea alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



KEEP_WARM_72dpi



Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.



Preîncălzire rapidă: gătirea este precedată de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



3 Cavitatea cuptorului are 3 niveluri diferite de gătit.



Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.