

SF64M3DS



Kategória
Termékcsalád
Tápellátás
Hőforrás
Főzési mód
EAN kód

60cm
Sütő
Elektromos
ELEKTROMOSSÁG
Kombinált gőzölés
8017709265960



Küllem

Design család	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Szín	Ezüst	Ajtó	Con 2 listelli
Design	Flat	Fogantyú	Négyzetes választék
Komponens felületkezelése	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	Acél effektus
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Cucina stílusváltás
Üveg típusa	Stopsol	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Serigraphy colour	Grey		

Kezelő elemek

Vezérlőbeállítás	Gombok	Vezérlők száma	3
------------------	--------	----------------	---

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	9
Automatikus programok	No
Testreszabható receptek	No

Hagyományos sütési funkciók

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

Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Automatikus sütés vége	Időzítő	1
Időzítő	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	50 °C	Kazán – Teljesítmény	1700 W
Maximális hőmérséklet	250 °C	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Polcok száma	5	Ajtó	Hideg ajtó
Ventilátorok száma	1	Kivehető ajtó	Igen
Lámpák száma	1	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Világítás típusa	Halogén	Levehető belső ajtó	Igen
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen	Ajtóüvegek száma összesen	3
Fényerősség	40 W	Hűtőrendszer	Érintő
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Single
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Víz terhelés	Tálca, manuális
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Üzemanyagtartály kapacitása	250 ml

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.77 MJ
-----------------------------	---	---	---------

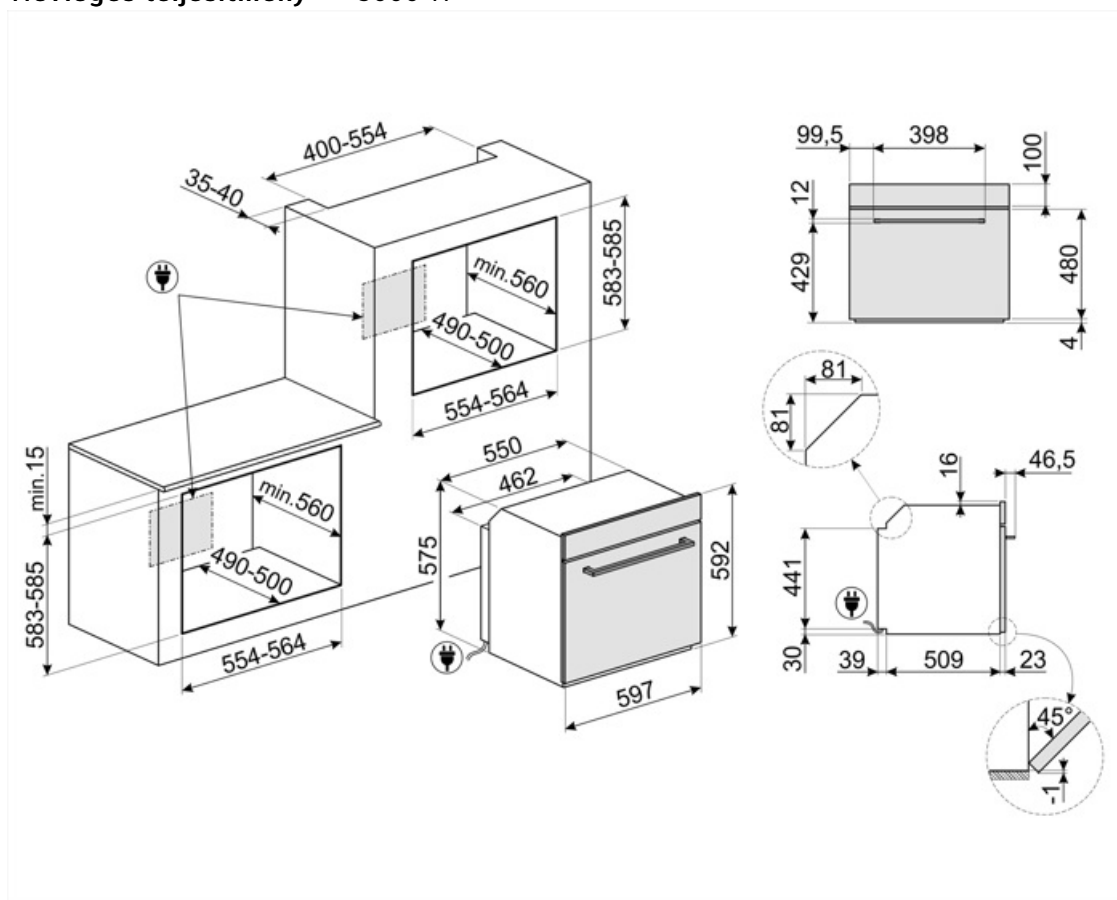
A sütőtér nettó térfogata	63 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.77 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.16 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	4.18 MJ	Energiahatékonysági mutató	95,1 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1
----------------------------------	---	------------------------------------	---

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Jelenlegi	13 A	Tápkábel hossza	115 cm
Névleges teljesítmény	3000 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.



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



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



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.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez

Symbols glossary

	A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően		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 sótanítására is alkalmas.
	Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.		A KÖZVETLEN gőzsütő 1 gőzsütési funkcióval rendelkezik, amelyhez a felhasználó MANUÁLISAN adhat hozzá gőzt. A funkció akkor aktiválódik, amikor a felhasználó bekapcsolja a funkciót
	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, sütek és sütemények készítéséhez.
	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.		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.



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.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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.



Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel: Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.