SFP9302TN

Kategória	90 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709331351



Design

Design család	Classica	**Serigraphy type**	Symbols
Szín	Matt fekete	**Ajtó**	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Matt	**Fogantyú**	Classica
Design	Flat	**Fogantyú színe**	Fekete
Anyag	Rozsdamentes acél	**Logo**	Silk screen
Üveg típusa	Eclipse	**Vezérlőgombok**	Classica
Serigraphy colour	Ezüst	**Vezérlőelemek színe**	Fekete

Kezelő elemek

Kijelző típusa	EvoScreen	**Vezérlés**	Vezérlőgombok és érintőgombok
Képernyőtechnológia	LCD	**Vezérlőelemek száma**	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Hőlégkeverés + alsó sütés
- Pizza

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kelesztés
- Kövön sütés
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Pirolízis

Opciók

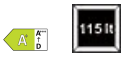
Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	**Egyéb lehetőségek**	Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések
Perc számláló	Igen	**Bemutató üzemmód**	Igen
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen	**Gyors előmelegítés**	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Capacity (Lt)	115 l	**Körfűtőszál teljesítmény 2**	1550 W
Minimális hőmérséklet	25 °C	**Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor**	Igen
Maximális hőmérséklet	280 °C	**Ajtónyitás típusa**	Standard nyitás
Sütőszintek száma	5	**Ajtó**	Hideg ajtó
Ventilátorok száma	3	**Kivehető ajtó**	Igen
Világítás száma	2	**Teljes üveg belső ajtó**	Igen
Világítás típusa	Halogén	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen	**Ajtóüvegek száma összesen**	4
Világítás teljesítménye	40 W	**Soft Close**	Igen
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W	**Cooling duct**	Double
Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Igen

Grillező elem teljesítmény	1700 W	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	371x724x418 mm
Nagy grill teljesítmény	2900 W	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	1550 W	**Sütőtér anyaga**	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A+	**Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban**	5,47 MJ
Sütőtér nettó térfogata	115 l	**Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban**	1,52 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0,84 kWh	**Sütőterek száma**	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,02 MJ	**Energiahatékonysági mutató**	81,6 %

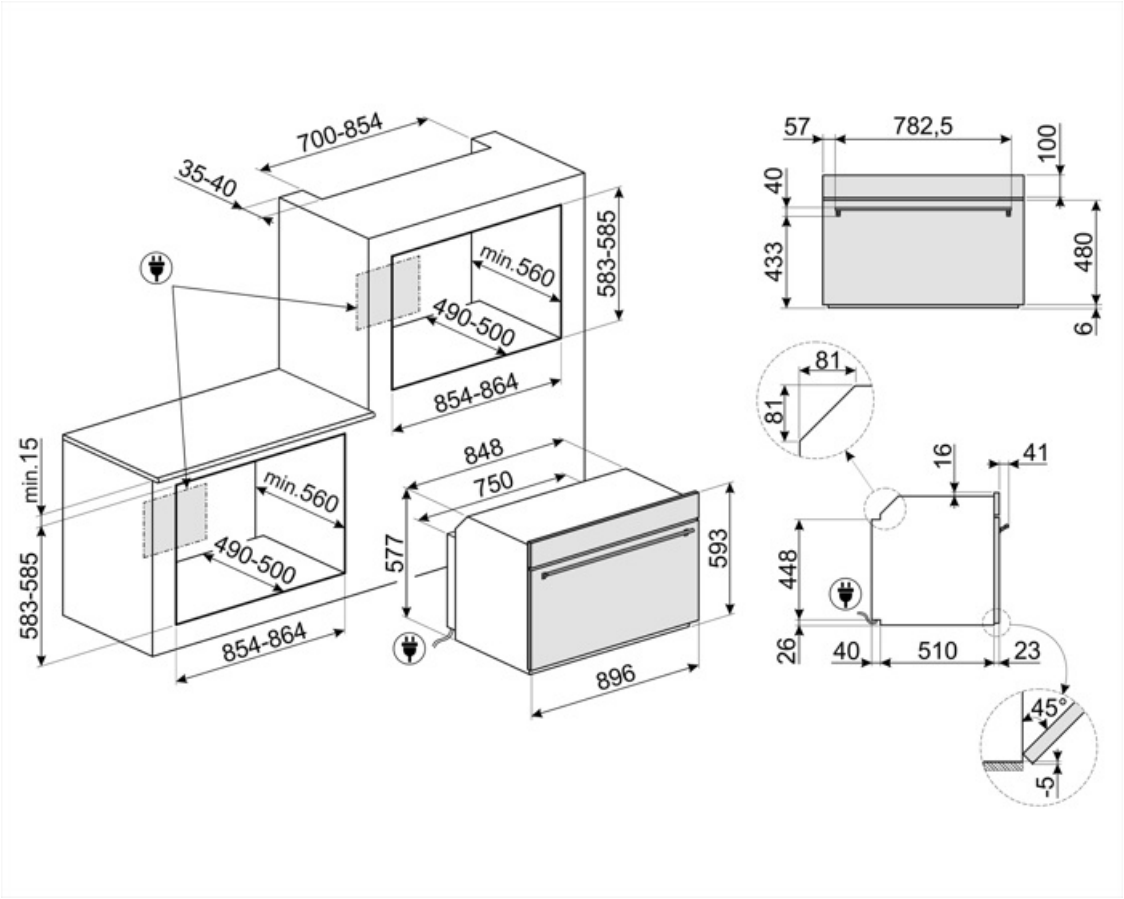
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott rács	2	**Sütőrács**	1
Zománcozott tepsi (20 mm)	1	**Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín**	1
Zománcozott mély tepsi (40 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	**Voltage 2 (V)**	380-415 V
Csatlakozódugó	Nem	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Áramerősség	18 A	**Tápkábel hossza**	150 cm
Névleges teljesítmény	4000 W		


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Compatible Accessories



AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



GTP

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



STONE9

Téglalap alakú pizzakő, 90 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 64 x M 2,3 x Mé 37,5 cm. Ideális pizza sütéséhez, amely ugyanolyan finom és ropogós lesz, mintha egy fatüzelésű sütőben sült volna. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték és lepények vagy kekszek sütéséhez is



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTT

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

Symbols glossary



Tripla ventilátor technológia: a sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, mely a megnövelt teljesítménnyel kombinálva kiváló sütési eredményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor a sütőtér külső peremén oszlatja el a levegőt, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.



Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



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.



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.



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.



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



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Elektromos



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.

Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.

Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

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

Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.

Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.

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: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

MELEGENTARTÁS

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

PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

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 5 különböző sütési szintje van.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

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.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.