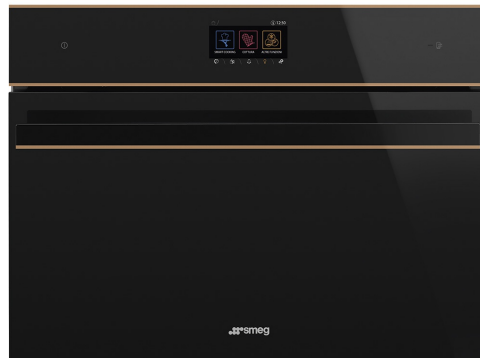


# SF4604WVCPNR



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709275990



## Küllem

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

## Kezelő elemek



Megjelenő név	VivoScreen	Kijelzőnyelvek száma	11
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Vezérlőbeállítás	Teljesen érintővezérlés		

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	16
Automatikus programok	65
Testreszabható receptek	64

## Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alap	Légkeverés + alsó
Pizza		

## Főzési funkciók gőzzel

Gőz	Légkeveréses	Légkeverés
Légkeverés + alsó	Melegítés és regenerálás	Sous Vide

## Egyéb gőzfunkciók

Gép tisztítása	Vízkimenet	Vízbemenet
Vízkőmentesítő program		

## Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Melegen tartás	Tányértartó/melegítő	Sabbath

## Tisztítási funkciók

Gőztisztítás
--------------

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>Bemutatóterem demó opció</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	Igen	<b>Demo-oktató üzemmód</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	3	<b>Érintési útmutató</b>	Igen
<b>A zár/gyermekbiztonság vezérlése</b>	Igen	<b>Kronológia</b>	Igen, az utolsó 10 használt funkció
<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, ECO-logic, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	<b>Gyors előmelegítés Instant GO</b>	Igen Igen
<b>Sütés maghőmérővel</b>	Igen		
<b>Intelligens sütés</b>	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



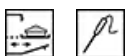
<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>Ajtó</b>	Hideg ajtó
<b>Maximális hőmérséklet</b>	250 °C	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen
<b>Polcok száma</b>	3	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Lámpák száma</b>	1	<b>Levehető belső ajtó</b>	Igen
<b>Világítás típusa</b>	Halogén	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	3
<b>Felhasználó által cserélhető jelzőfény</b>	Igen	<b>Lágy zárású zsanérok</b>	Igen
<b>Fényerősség</b>	40 W	<b>Hűtőrendszer</b>	Érintő
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1000 W	<b>Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)</b>	212x462x407 mm
<b>Grillező elem – teljesítmény</b>	2000 W	<b>Hőmérsékletszabályozás</b>	Elektronikus
<b>Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény</b>	1400 W	<b>Sütőtér anyaga</b>	Ever clean zománc
<b>Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor</b>	Igen	<b>Víz terhelés</b>	Kitöltés és elrejtés, automatikus
<b>Kazán – Teljesítmény</b>	900 W	<b>Üzemanyagtartály kapacitása</b>	1,2 l
<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás	<b>Az ajtó kinyitásakor a gőz leáll</b>	Igen

## Teljesítmény / Energiacímke



<b>Energiahatékonysági osztály</b>	A+	<b>Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban</b>	2.12 MJ
<b>A sütőtér nettó térfogata</b>	41 l	<b>Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén</b>	0.59 kWh
<b>Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban</b>	0.85 kWh	<b>Sütőtér száma</b>	1
<b>Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban</b>	3.06 MJ	<b>Energiahatékonysági mutató</b>	81,9 %

## Mellékelt tartozékok

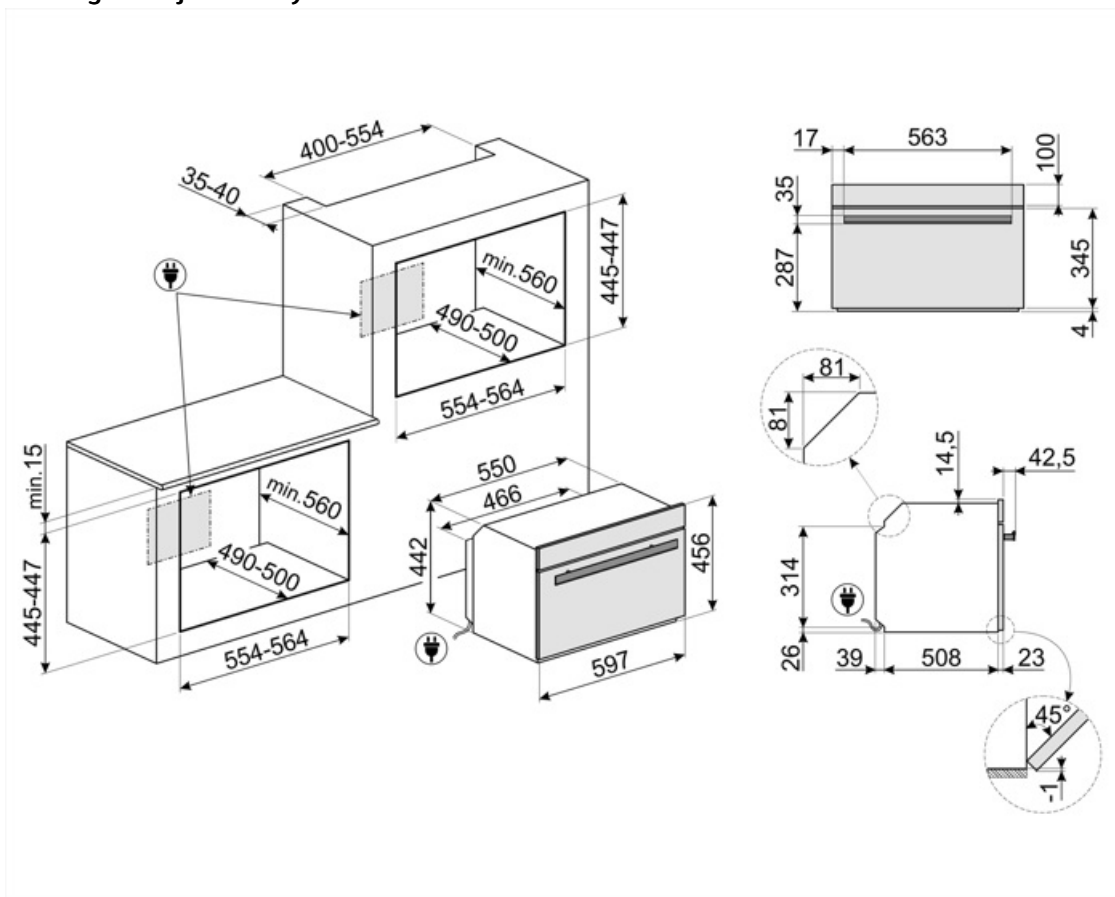


<b>Hátsó ütközővel ellátott állvány</b>	1	<b>Rozsdamentes acél perforált mély tepsi (40 mm)</b>	1
<b>Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)</b>	1	<b>Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás (inox)</b>	1
<b>Rácsbetét</b>	1	<b>Hőmérséklet-érzékelő.</b>	Igen, egy pont
<b>Rozsdamentes acél tepsi (20 mm)</b>	1		

## Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V  
Jelenlegi 14 A  
Névleges teljesítmény 3100 W

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz  
Tápkábel hossza 115 cm



## Not included 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 húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pirtásához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



### BX640

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



### 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.



### PR3845N













Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnek be egymás fölé



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás föléi beszereléséhez

## Symbols glossary

-  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: amellet, 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 sóalanítására is alkalmas.
-  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.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  ...
-  Hármás 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.
-  ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.
-  Elektromos
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Légűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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.



A TELJES GŐZ sütő 3 gőzkombinációs sütési funkcióval rendelkezik, és lehetőség van arra is, hogy csak TISZTÁN gőzzel süssön. A gőzmennyiség 30% és 70% között állítható, és igény esetén 100%-os tiszta gőz is választható. A vizet a sütőbe töltik a főzés előtt egy automatikus töltőcső segítségével. A sütő pontosan kiszámítja a kívánt sütési funkcióhoz szükséges vízmennyiséget, akár 1,2 literig. A víz bejut a sütőtérbe, és sütés közben gőzzé alakul át. Folyamatos gőz keletkezik a sütés kezdetekor beállított érték alapján.



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.



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



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.



**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.



**Sous Vide sütés:** Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagukat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízvesztést, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé tesz.



**Gőzsütés:** ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírszűrő sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.



**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.



**Hőlévbeívás + Gőz:** A gőz és a hőlévbeívás 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 ételhez 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.



**Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.



-  **Maghőmérő:** a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a süteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik
-  **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.
-  **A kétségek eloszlatására szolgáló opció.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntson a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  **A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.**
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szufle, pudingok elkészítését.
-  **Gőztisztítás:** egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **INSTANT GO:** ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **A sütőtérnek 3 különböző sütési szintje van.**
-  **Lágy zárás:** minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Érintésvezérlők:** A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen gombnyomással történő programozását.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Melegen tartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását.