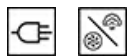


SF64M3DX



Categorie

Familia de produse

Alimentare cu energie

Sursă de căldură

Metodă de gătit

Cod EAN

60 cm

Cuptor

Electric

ENERGIE ELECTRICĂ

Combi Abur

8017709266912



Estetică

Estetică

Culoare

Finisaj

Design

Material

Tip de oțel

Tip sticlă

Selezione

Oțel inoxidabil

Rezistent la degete

Flat

Oțel inoxidabil

Periat

Eclipsă

Serigraphy colour

Serigraphy type

Ușă

Mâner

Culoare mâner

Logo

Black

Symbols

Cu panou

Selecție pătrată

Efectul oțelului

Embossed

Comenzi

Setare control

Nr. de controale

Capete rotative

3

Butoane rotative de control

Controlează culoarea

Restilizare Cucina

Efectul oțelului

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit

9

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



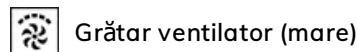
Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază

Funcții de gătit cu tehnologie Direct Steam



Termo-ventilator (Circolare +

Ventola)

Opțiuni

Opțiuni de stabilire a orei	Gătit final automat	Temporizatorul	1
Supraveghetor minute	Da		

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	50 °C	Cazan – Putere	1700 W
Temperatură maximă	250 °C	Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard
Nr. de rafturi	5	Ușă	Ușă temperată
Tip rafturi	Rafturi metalice	Ușă detașabilă	Da
N. de ventilatoare	1	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Tip lumină	Halogen	Nr. total de uși de sticlă	3
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Termostat de siguranță	Da
Puterea de iluminare	40 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Single
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360x460x425 mm
Element grătar – Putere	1700 W	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Grătar mare – Putere	2700 W	Material cavitate	Email mereu curat
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Încărcare cu apă	Tavă, manuală
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Capacitatea rezervorului:	250 ml

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.77 MJ
Volumul net al cavității	63 l		

Consumul de energie pe
ciclu în modul
convențional 1.16 KWh

Consumul de energie în
modul convențional 4.18 MJ

Consumul de energie pe
ciclu în convecție forțată
de ventilator 0.77 KWh

Numărul de cavități 1
Indicele de eficiență
energetică 95,1 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar 1

Tavă adâncă emailată 1
(40 mm)

Conexiune electrică

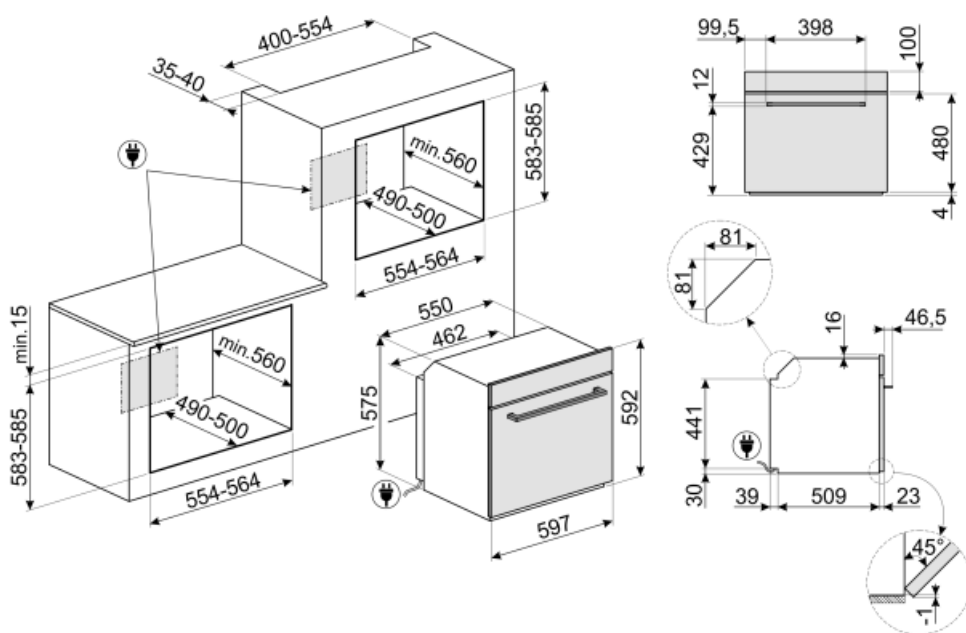
Tensiune 220-240 V

Curent 13 A

Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz) 50/60 Hz

Lungimea cablului de
alimentare 115 cm



Not included accessories

GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



PRTX

Piatră de pizza refractară cu mânăre. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



PR3845X

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



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



PALPZ

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



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



Symbols glossary (TT)



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 succulentă. 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 desărea naturală a alimentelor sărate.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.



Electric



A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse



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



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 succulente. 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 gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, carnii 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 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.
-  **Abur intermitent circular:** Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite 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. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  **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.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.**