

SFPR9604NR

Dolce Stil Novo

Pyrolytická multifunkční trouba
90 cm
Černé sklo
Energetická třída A +

EAN13: 8017709258221

Art

- Komponenty: měděné
- Typ skla: Eclipse
- Dveře: celoskleněné
- Barva rukojeti: Černá

Programy / funkce

- Automatické programy: 50
- Počet funkcí: 10
- Uživatelské recepty: 10

Další funkce

Ovládání

- Displej: TFT dotykový Jazyky displeje: IT, GB, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DK, PL
- Nastavení příkazů: Dotykový ovladač

Možnosti

- Čas programování: elektronický
- Možnosti programování času: Plánované ukončení

vaření s automatickým vypnutím

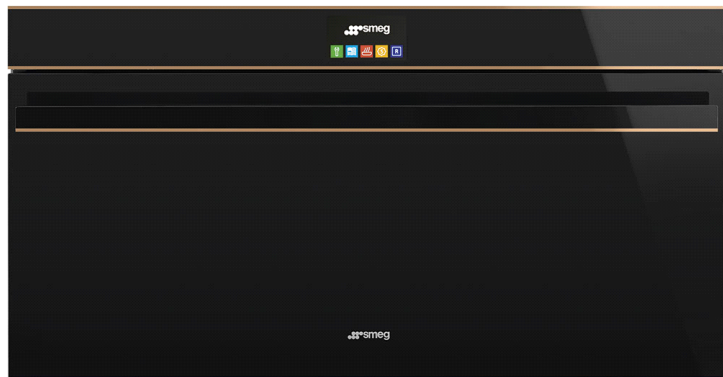
- Akustický alarm konce vaření
- Dětský zámek/ bezpečnost
- Nastavení: Systém SmartCooking, Keep warm,

ECO-světlo, nastavení jazyka, vizualizace hodiny v digitálním režimu, tóny

- zapnutí / vypnutí
- Inteligentní vaření
- Showroom mode

Technické vlastnosti

- Metoda: horkovzdušné vaření
- Regulace teploty: elektronická
- Minimální teplota: 30 ° C
- Maximální teplota: 280 ° C
- Materiál dutiny: EverClean smalt
- Počet polic: 4
- Typ police: kovové rámy
- Ventilátor: Trojitý
- Počet světel: 2
- Typ světla: Halogen
- Světelný výkon: 40 W
- Osvětlení při otevření dveří
- Dveře: Cool
- Vyměnitelné dveře
- Celoskleněné interiérové dveře



- Vyjímatelné vnitřní sklo
- Celkový počet skel dveří: 4
- Počet teplo odrážejících skel: 2
- Soft Close: Ano
- Bezpečnostní termostat
- Přerušení přerušení při otevírání dveří
- Chladicí systém: Tangenciální
- Chladicí kanál: Dvojité
- Hrubý objem dutiny trouby: 100 l

Příslušenství

- Mřížka se zarážkou: 1
- Mřížka na misku: 1
- Smaltovaný plech (40 mm): 1
- Teleskopické vodítka: 1 totální výsuv

Elektrické připojení

- Napětí: 220-240 V
- Jmenovitá data elektrického připojení: 3300 W
- Frekvence: 50/60 Hz

Funkce





HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



CIRKULACE:

Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: žádné předehřátí trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůní a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Táto funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.



ECO:

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé předehřátí.



GRIL:

Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebříek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



CIRKULACE + GRIL:

Cirkulace + gril



DOLNÍ OHŘEV POUZE:

Je ideální pro přípravu jídel, které vyžadují delší pečení, udržování základní teploty bez zhnědnutí, např. pečivo, buchty, pizza. Vhodný i pro pomalé vaření, dušení masa i vaření v kastrolu.



VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečené na povrchu, ale vyžadují delší teplotu úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



PYROLYZA:

Pyrolytické čištění při 500 °C spálí všechny usazené nečistoty uvnitř trouby. Tento proces lze nastavit podle stupně znečištění trouby od 1,5 hod. až do 3 hod.



ECO PYROLYZA:

Eco pyrolytická funkce pro samočištění trouby může být zvolena, když je trouba mírně znečištěná. Maximální doba trvání 1,5 hodiny.



**ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU:**

Rozmrazování v čase

**ROZMRAZOVÁNÍ DLE HMOTNOST:**

Čas rozmrazování je automaticky kalkulován na základě hmotnosti rozmrazování potravin.

**KYNUTÍ TĚSTA:**

Teplota 40 ° C poskytuje ideální prostředí pro kynutí těstové směsi. Stačí jen vybrat místo a funkci těsto.

**Режим Шаббат:**

позволяет духовому шкафу работать до 72 часов без любого взаимодействия с ним. Доступен в некоторых моделях.

