SF4603VCNR1

Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709232269



Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	**Painatustyyppi**	Symbolit
Väri	Musta	**Ovi**	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	**Kahva**	Dolce Stil Novo
Design	Litteä	**Kahvan väri**	Musta
Osien pinta	Kupari	**Logo**	Lisätty
Materiaali	Lasi	**Säätimet**	Dolce Stil Novo
Lasin tyyppi	Eclipse	**Säätimien väri**	Musta
Väripainatus	Valkoinen - valaistu		

Säätimet

Näyttöteknologia	TFT	**Näytön kielet**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Säätimien asetus	Säätimet		
Näytön kielten lkm	11		
		Säätimien lukumäärä	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	13
Automaattiset ohjelmat	50

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Turbo
- Eco
- Suuri grilli
- Grilli tuulettimella (suuri)
- Tuuletin

Full steam teknologian toiminnot

- Manuaalinen höyty
- Höyry + alalämpö + ylälämpö + puhallin
- Höyry + pyöreä + puhallin
- Lämmitys

Muut höyrytoiminnot

- Säiliön puhdistus
- Vesiletku
- Vesijohto
- Limanpoisto-ohjelma

Muut toiminnot

- Kohotus
- Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

- Vapor Clean

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	**Smart cooking**	Kyllä
		Esittelytila	Kyllä
Minuuttiajastin	Kyllä	**Nopea esilämmitys**	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä		
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light		

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	41 l	**Irrotettava luukku**	Kyllä
Vähimmäislämpötila	30 °C	**Täysin lasinen sisäovi**	Kyllä

Enimmäislämpötila	250 °C
Hyllyjen määrä	3
Valojen määrä	1
Valon tyyppi	Halogeeni
Valon tehokkuus	40 W
Alalämmön elementin teho	1000 W
Grilli-vastus - tehokkuus	2000 W
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	1400 W
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Keitin - teho	900 W
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Jäähdytettävä luukku

Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Soft close-saranat	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Jäähdytyskanava	Yksi
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	212x462x407 mm
Lämpötilan säädin	Elektroninen
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Veden lataus	Fill&Hide, automaattinen
Säiliön tilavuus	1,2 l
Höyryntulo pysähtyy, kun luukku avataan	Kyllä

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A+
Uunin nettotilavuus	41 l
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,85 kWh
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,06 MJ

Energiankulutus kiertoilmatilassa	2,12 MJ
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,59 kWh
Uunien määrä	1
Energiatehokkuusindeksi (EEI)	81,9 %

Mukana tulevat lisävarusteet

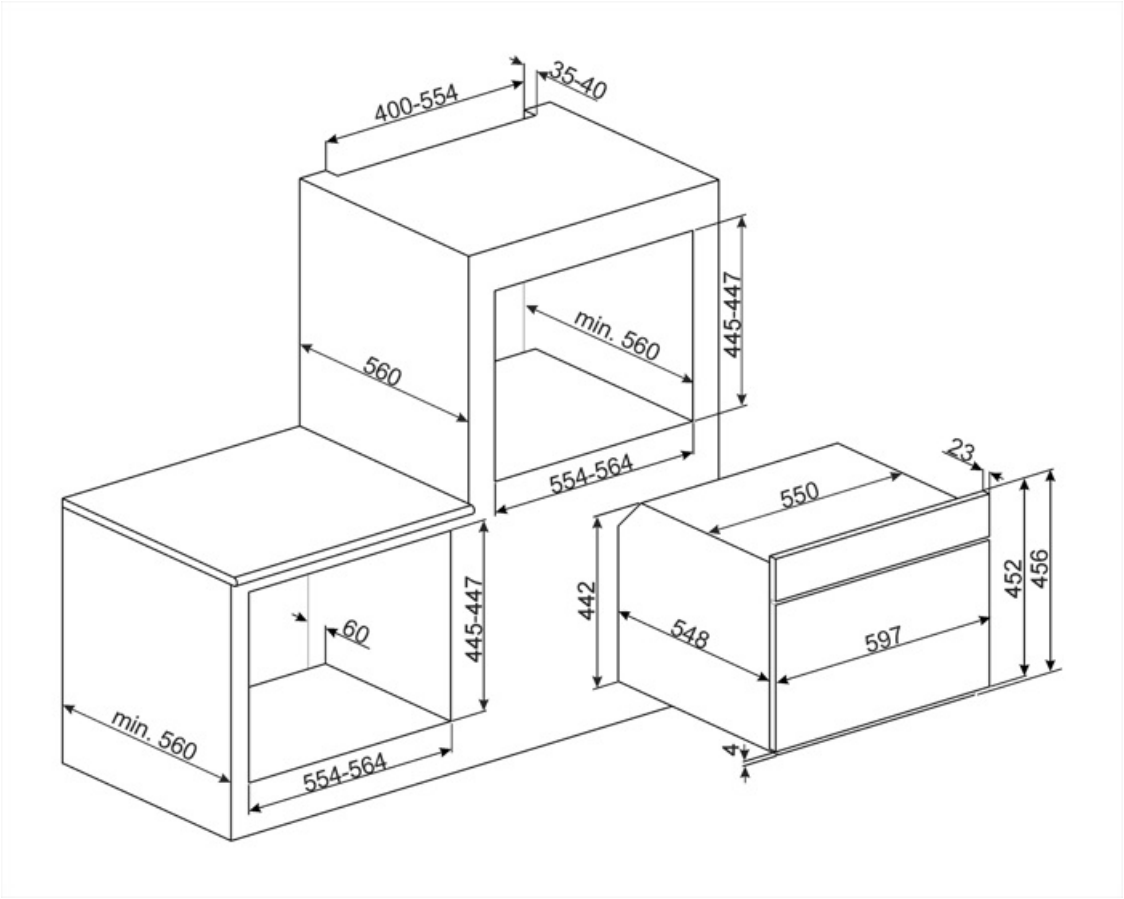
Ritilä, takapysäytys	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1
Paikka uunipellille	1

Pelti ruostumatonta terästä	1
Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)	1
Muu	Sieni/ Keittimen suoja/ Lasi

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Virta	14 A

Sähköliitäntäteho (W)	3100 W
Virta (Hz)	50/60 Hz
Johdon pituus	115 cm


400-554
35-40
445-447
min. 560
560
554-564
23
550
442
452
456
548
597
4
445-447
60
min. 560
554-564

Compatible Accessories

BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten



STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



Symbols glossary



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Höyry-yhdistelmäuunit: Höyrykypsennysjärjestelmän avulla kaiken tyyppisen ruoan kypsennys sujuu entistä hellävaraisemmin ja nopeammin. Lämpötilan ja höyryn tasovaihtelut mahdollistavat halutun gastronomisen tuloksen toteutumisen. Höyrykypsennyksessä tarvitaan vähemmän rasvaa, jolloin ruoasta tulee terveellisempää ja aidompaa: Lisäksi se minimoi ruoan painon ja tilavuuden menetyksen kypsennyksen aikana. Höyrykypsennys soveltuu täydellisesti liharuokien valmistukseen: se tekee lihasta erittäin mureaa, mutta säilyttää kuitenkin kiillon tehden siitä mehukasta. Suositellaan lisäksi hapantaikinoiden ja leivän valmistukseen: kosteus auttaa taikinaa kasvamaan ja nousemaan paiston aikana ennen ulkokuoren muodostumista. Tuloksena on kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka on erittäin huokoisaa. Se soveltuu myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmittämiseen niitä kovettamatta tai kuivattamatta sekä suolaisten ruokien luonnolliseen suolanpoistoon.



Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.



Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



Sähkö



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.

Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Höyrykypsennys: luonnollinen tapa kypsentää mitä tahansa tuotteita, kasviksista jälkiruokiin, siten, että ainesosien organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät. Ihanteellinen kypsennykseen ilman rasvaa ja ruoan lämmittämiseen sitä kuivattamatta. Höyry soveltuu erinomaisesti, kun kypsennetään samanaikaisesti ruokia, joilla on eri kypsennysajat.

Kiertoilma + höyry: Höyryn lisääminen kiertoilmakypsennykseen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien paremman säilymisen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se tarjoaa täydellisen tavan kaikentyyppisten ruokien kypsentämiseen herkemmin Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat. Ihanteellinen paistien, kanan ja leivonnaisten, kuten nostatettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.

Uudelleenlämmitys: Tällä toiminnolla voidaan uudelleenlämmittää aiemmin kypsennettyjä ruokia ilman, että nämä kuivuvat tai kovettuvat.

Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Assisted + Steam -toiminto: tehokasta ja tasaista kypsennystä. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Höyryn lisääminen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien säilyttämisen ja tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

SMART STEAM -uuni tarjoaa 3 höyrytasoa ja 5 HÖYRYAVUSTETTUA kypsennystoimintoa, joista valita. Vesi lisätään uuniin ennen kypsennystä automaattisesta täyttöputkesta, ja höyryä luodaan ulkoisesti ja suunnataan suoraan uuniin. Uuni laskee tarkan vesimäärän, jota tarvitaan haluamaasi kypsennykseen, 160 ml asti, ja höyryä annostellaan automaattisesti uuniin, ja sen käyttö aloitetaan ja keskeytetään kypsennyksen aikana asetuksen mukaisesti.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

KEEP_WARM_72dpi

ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.

Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.

Uunissa on 3 eri kypsennystasoa.

Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteesteen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.

Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.