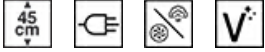


SF4603VCNR1



Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöryuuni
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
Minuuttiajastin	Kyllä	Esittelytila	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	Nopea esilämmitys	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämistoiminto, Eco light		

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	30 °C	Irrotettava luokku	Kyllä
Enimmäislämpötila	250 °C	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä

Hyllyjen määrä	3	Irrotettava sisäluokka	Kyllä
Valojen määrä	1	Luukun lasien määrä	3
Valon tyyppi	Halogeeni	Soft close-saranat	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Alalämmön elementin teho	1000 W	Jäähdytyskanava	Yksi
Grilli-vastus - tehokkuus	2000 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	212x462x407 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	1400 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Keitin - teho	900 W	Veden lataus	Fill&Hide, automaattinen
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Säiliön tilavuus	1,2 l
Luokka	Jäähdytettävä luokka	Höyryntulo pysähtyy, kun luokka avataan	Kyllä

Suorituskyky/energiamerkintä



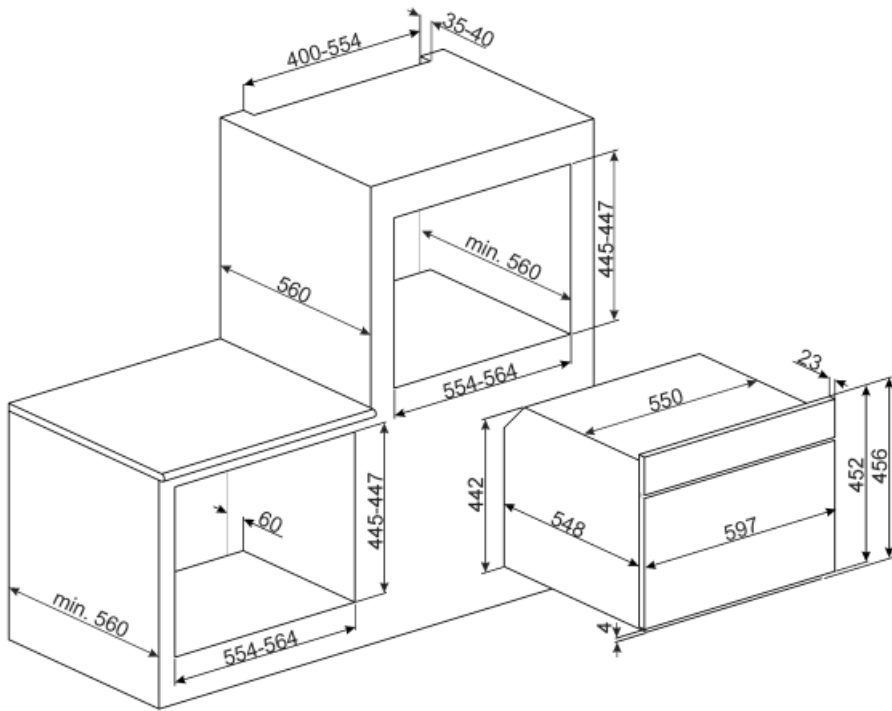
Energialuokka	A+	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.12 MJ
Uunin nettotilavuus	41 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.59 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.85 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3.06 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	81,9 %

Vakiovarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	Pelti ruostumatonta terästä	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1	Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)	1
Paikka uunipellille	1	Muu	Sieni/ Keittimen suoja/ Lasi

Sähköliitännät

Virta	220-240 V	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	14 A	Johdon pituus	115 cm
Sähköliitännätäteho (W)	3100 W		



Not included accessories



PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



PR3845X

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



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



PALPZ











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




















BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä

Symbols glossary (TT)

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Höyry-yhdistelmäunitit: 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.
-  **Hörykypsennys:** 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 tyyppinä ja eri tyyleinä.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Sivuvälit: Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyä ajaksi.
-  SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsääntö.
-  Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteeseen 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.
-  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 tehorojoitusta.
-  Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  Uunissa on 3 eri kypsennystasoa.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsennää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.