

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 |
| Kustomoitavat reseptit | No |

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 | Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light | | |

Tekniset ominaisuudet



| | | | |
|--------------------------|------|---------------------------|-------|
| Tilavuus (litraa) | 41 l | Irrotettava luukku | Kyllä |
|--------------------------|------|---------------------------|-------|

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------|---|--------------------------|
| Vähimmäislämpötila | 30 °C | Täysin lasinen sisäovi | Kyllä |
| Enimmäislämpötila | 250 °C | Irrotettava sisäluukku | Kyllä |
| Hyllyjen määrä | 3 | Luukun lasien määrä | 3 |
| Valojen määrä | 1 | Soft close-saranat | Kyllä |
| Valon tyyppi | Halogeeni | Jäähdytysjärjestelmä | Tangentiaalinen |
| Valon tehokkuus | 40 W | Jäähdytyskanava | Yksi |
| Alalämmön elementin teho | 1000 W | Uunin nettosisämitat (k x l x s) | 212x462x407 mm |
| Grilli-vastus - tehokkuus | 2000 W | Lämpötilan säädin | Elektroninen |
| Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus | 1400 W | Uunin sisämateriaali | Ever Clean -emali |
| Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan | Kyllä | Veden lataus | Fill&Hide, automaattinen |
| Keitin - teho | 900 W | Säiliön tilavuus | 1,2 l |
| Oven avauksen tyyppi | Normaali avaus | Höyryntulo pysähtyy, kun luukku avataan | Kyllä |
| Luukku | Jäähdytettävä luukku | | |

Suorituskyky/energiamerkintä



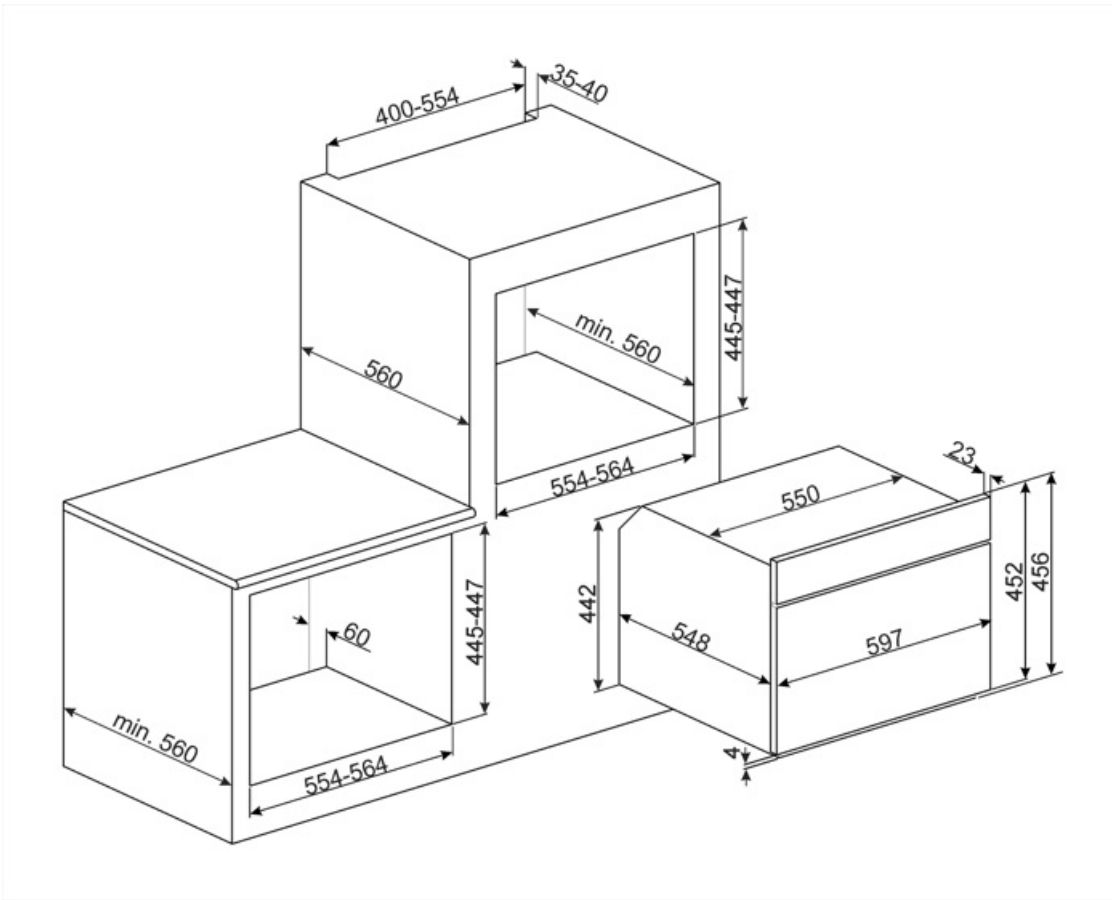
| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Energialuokka | A+ | Energiankulutus kiertoilmatilassa | 2.12 MJ |
| Uunin nettotilavuus | 41 l | Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma | 0.59 kWh |
| Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma | 0.85 kWh | Uunien määrä | 1 |
| Energiankulutus tavallisessa tilassa | 3.06 MJ | Energiatehokkuusindeksi (EEI) | 81.9 % |

Mukana tulevat lisävarusteet

| | | | |
|---------------------------------|---|--|------------------------------|
| 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 | Sähköliitännäteho (W) | 3100 W |
| Sähköpistokkeen tyyppi | Ei | Virta (Hz) | 50/60 Hz |
| Virta | 14 A | Johdon pituus | 115 cm |



Compatible Accessories

BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



PALPZ

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



PR3845X

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



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta
uunia asennetaan torniin
















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-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 vastakkaisista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi 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 pehmenystoiminnolla, 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.
-  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.
-  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.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.