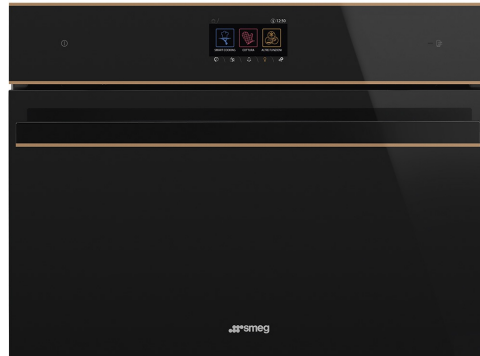


# SF4604WVCPNR



Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Tuoteperhe	Uuni
Vitality system	Kyllä
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöryuuni
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709275990



## Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	Lasin tyyppi	Eclipse
Väri	Musta	Ovi	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Kahva	Dolce Stil Novo
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Osien pinta	Kupari	Logo	Lisätty
Materiaali	Lasi		

## Säätimet



Näytön nimi	VivoScreen	Näytön kielten lkm	11
Näyttötekniologia	TFT	Näytön kielet	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Säätimien asetus	Kosketussäätö		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	16
Automaattiset ohjelmat	65
Kustomoitavat reseptit	64

### Perinteeset paistotoiminnot

Staattinen	Puhallinavusteinen	Puhallin
Turbo	Eco	Suuri grilli
Grilli tuulettimella (suuri)	Runko	Alapuhallin
Pizza		

### Full steam teknologian toiminnot

Manuaalinen höyty	Höyry + alalämpö + ylälämpö + puhallin	Höyry + pyöreä + puhallin
Kiertoilma + tuuletin + alalämpö	Lämmitys	Sous Vide

### Muut höyrytoiminnot

Säiliön puhdistus	Vesiletku	Vesijohto
Limanpoisto-ohjelma		

### Muut toiminnot

Ajastettu sulatus	Sulatus painon perusteella	Kohotus
Lämpimänäpitämis-toiminto	Lautasten lämmittäminen	Pyhäasetus

### Puhdistustoiminnot

Vapor Clean
-------------

## Vaihtoehdot



<b>Ajastimen vaihtoehdot</b>	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	<b>Esittelytila</b>	Kyllä
<b>Minuuttiajastin</b>	Kyllä	<b>Demo-tila</b>	Kyllä
<b>Ajastin</b>	D	<b>Kosketusnäyttö</b>	Kyllä
<b>Säätimet/lapsilukko</b>	Kyllä	<b>Kronologinen</b>	Kyllä, 10 toimintoa käytössä
<b>Muut vaihtoehdot</b>	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, ECO, Kirkkaus, Sävyt	<b>Nopea esilämmitys</b>	Kyllä
		<b>Esilämmitys</b>	Kyllä

Valmistus lämpömittarin avustuksella Kyllä  
Smart cooking Kyllä

## Tekniset ominaisuudet



<b>Tilavuus (litraa)</b>	41 l	<b>Luukku</b>	Jäähdytettävä luukku
<b>Vähimmäislämpötila</b>	30 °C	<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä
<b>Enimmäislämpötila</b>	250 °C	<b>Täysin lasinen sisäovi</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	3	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Valojen määrä</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Soft close-saranat</b>	Kyllä
<b>Valo</b>	Kyllä	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Valon tehokkuus</b>	40 W	<b>Jäähdytyskanava</b>	Yksi
<b>Valo kun ovi on auki</b>	Kyllä	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	212x462x407 mm
<b>Alalämmön elementin teho</b>	1000 W	<b>Lämpötilan säädin</b>	Elektroninen
<b>Grilli-vastus - tehokkuus</b>	2000 W	<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali
<b>Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus</b>	1400 W	<b>Veden lataus</b>	Fill&Hide, automaattinen
<b>Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan</b>	Kyllä	<b>Säiliön tilavuus</b>	1,2 l
<b>Keitin - teho</b>	900 W	<b>Höyryntulo pysähtyy, kun luukku avataan</b>	Kyllä
<b>Oven avauksen tyyppi</b>	Normaali avaus		

## Suorituskyky/energiamerkintä



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

## Mukana tulevat lisävarusteet

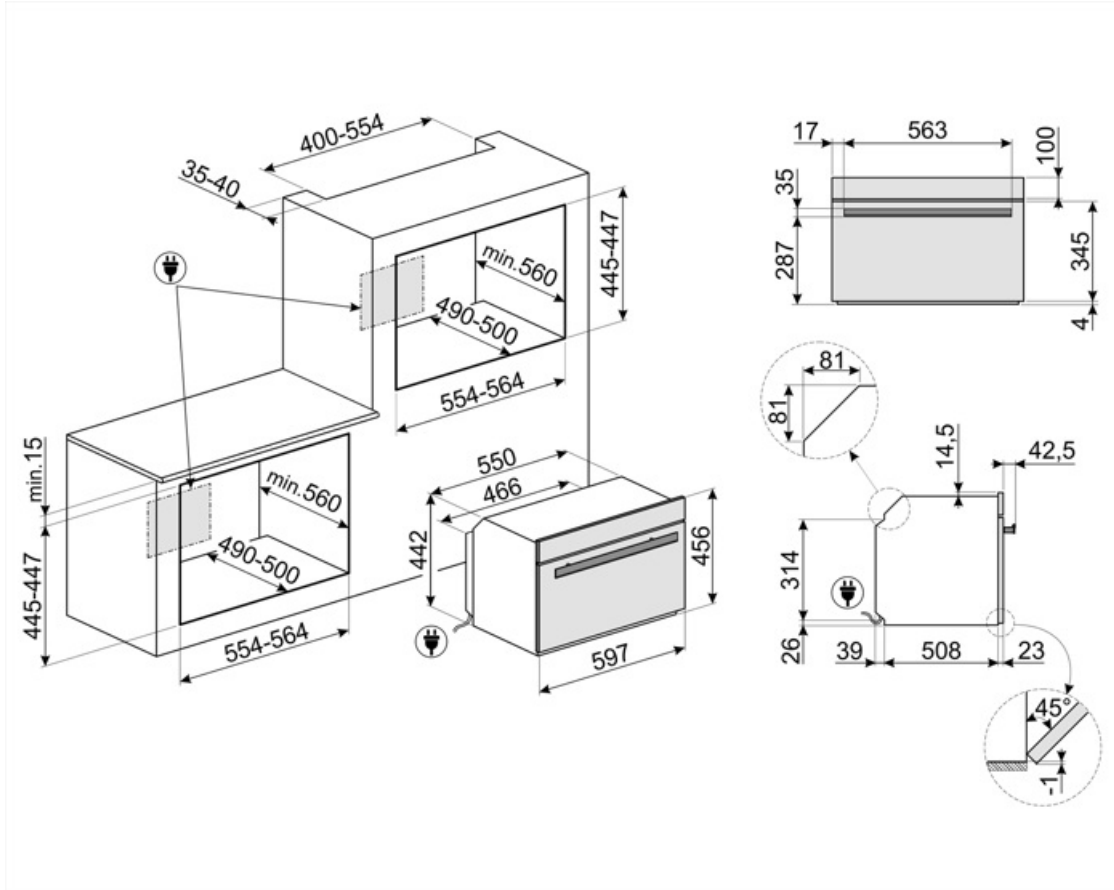


<b>Ritilä, takapysäytys</b>	1	<b>Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)</b>	1
<b>Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä</b>	1
<b>Paikka uunipellille</b>	1	<b>Lämpötila</b>	Kyllä, yhdessä kohdassa
<b>Pelti ruostumatonta terästä</b>	1	<b>Muu</b>	Sieni/ Keittimen suoja/ Lasi

## Sähköliitännä

**Virta** 220-240 V  
**Sähköpistokkeen tyyppi** Ei  
**Virta** 14 A

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



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BX640

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pelti höyryuunille, K 40 x L 455 x S 176



### PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



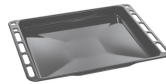
### STONE2

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



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### PALPZ

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



### PR3845X

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



## 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.



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



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.



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



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



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



Sähkö



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



FULL STEAM -uunissa on saatavilla 3 YHDISTETTYÄ höyrykypsennystoimintoa, minkä lisäksi sitä voidaan käyttää PELKÄLLÄ höyryllä kypsentämiseen. Höyryä voidaan säätää välillä 30–70 %, ja tarvittaessa saatavilla on myös 100 %:n höyryn vaihtoehto. Vesi lisätään uuniin ennen kypsennystä automaattisesta täyttöputkesta. Uuni laskee tarkan vesimäärän, jota tarvitaan haluttua kypsennystoimintoa varten: veden enimmäismäärä on 1,2 litraa. Vesi lisätään tilaan, ja se muuttuu höyryksi kypsennyksen aikana. Jatkovaa höyryä tuotetaan kypsennyksen alkuasetuksen mukaisesti.



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.



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.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.

















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.






















ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, 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



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.

-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Tyhjiökypsennys: Höyrytoiminto tyhjiökypsennettävien ruokien täydellistä valmistusta varten. Tuo esille ruokien maun ja pitää niiden ulkomuodon ja ravitsevat ainesosat muuttumattomina. Tyhjiökypsennys (Sous Vide), jossa hyödynnetään höyryuunia, on lisäksi uskomattoman terveellinen ja aito kypsennystapa. Tyhjiökypsennystekniikan avulla lämpö voidaan siirtää tehokkaasti höyrystä ruokaan, jolloin maut, ravitsevat ainesosat ja kosteus eivät häviä hapettumisen vuoksi. Tyhjiökypsennys tarjoaa lisäksi paremman ruokien kypsennyksen hallinnan perinteisiin menetelmiin verrattuna ja takaa tasaiset kypsennystulokset. Lisäksi se mahdollistaa kypsennyksen matalammalla lämpötilalla kuin tavallisesti.
-  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.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.
-  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.
-  Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyypeinä ja eri tyyleinä.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

-  Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  Uunissa on 3 eri kypsennystasoa.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.
-  INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruualle.
-  Lämpötila-anturi: lämpötila-anturin avulla paistit, kylkipaistit ja eri tavalla leikatut ja eri kokoiset lihat voidaan kypsentää juuri sopiviksi. Anturi parantaa ruoan kypsennystä ytimen lämpötilan tarkan hallinnoinnin ansiosta. Ruoan ydinlämpötila mitataan kärjen sisällä olevan erityisen anturin avulla. Kun välitön lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman kohdelämpötilan, kypsennys on valmis.
-  Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.
-  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.
-  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.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyyn ruoan lämpimänä.