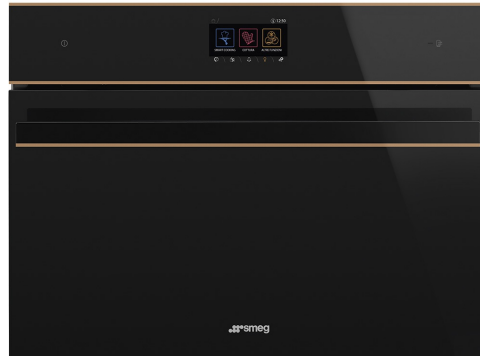


## SF4604WVCPNR



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
Näyttöteknologia	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



Vähimmäislämpötila	30 °C	Luukku	Jäähdytettävä luukku
Enimmäislämpötila	250 °C	Irrotettava luukku	Kyllä
Hyllyjen määrä	3	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Valojen määrä	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Luukun lasien määrä	3
Valo	Kyllä	Soft close-saranat	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	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

## 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

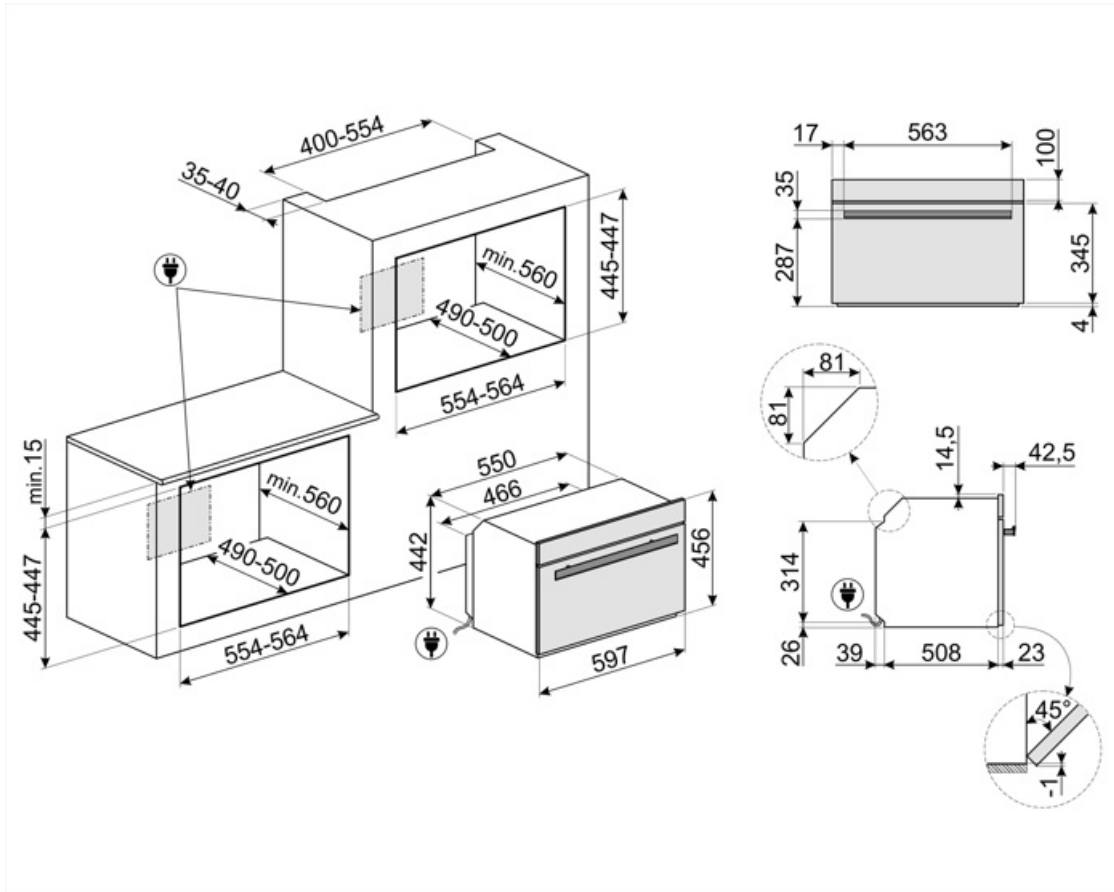


Ritilä, takapysäytys	1	Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
Paikka uunipellille	1	Lämpötila	Kyllä, yhdessä kohdassa
Pelti ruostumatonta terästä	1	Muu	Sieni/ Keittimen suoja/ Lasi

## Sähköliitännä

**Virta** 220-240 V  
**Virta** 14 A  
**Sähköliitännäteho (W)** 3100 W

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



---

## Not included accessories

---



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### BX640

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



### PALPZ

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



### PR3845N

Musta suojuus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



### PR3845X









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



### PRTX

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

## Symbols glossary (TT)

-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  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 tehorojotusta.



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



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 ihanteellisesti, 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 kaasu-uunien 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 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



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.



**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.



**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.



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



**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 kypsyämistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.



**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.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



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



**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 tyyppienä ja eri tyyleinä.



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






















**Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



KEEP\_WARM\_72dpi



-  **Sivuvallot:** Kaksi vastakkaista sivuvallota lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **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.
-  ...
-  **INSTANT GO:** tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.
-  **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 pehmenystoiminnolla, 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.
-  **Lämpimänä pidon** toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.