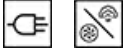


# SF64M3DN



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöryuuni
EAN-koodi	8017709266929



## Estetiikka

Estetiikka	Selezione	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Musta	Ovi	2 listaa
Design	Litteä	Kahva	Neliövalikko
Osien pinta	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Ruostumaton teräs
Materiaali	Lasi	Logo	Silkipainettu
Ruostumattoman teräksen tyyppi	Harjattu	Säätimet	Keittiön stailaus
Lasin tyyppi	Clear1	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väripainatus	Harmaa		

## Säätimet

Säätimien asetus	Säätimet	Säätimien lukumäärä	3
------------------	----------	---------------------	---

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Automaattiset ohjelmat	No
Kustomoitavat reseptit	No

## Perinteeset paistotoiminnot

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

## Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Automaattinen sammutus kypsennysohjelman päätteeksi	Minuuttiajastin	Kyllä
-----------------------	---	-----------------	-------

## Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	50 °C	Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Enimmäislämpötila	250 °C	Luukku	Jäähdytettävä luukku
Hyllyjen määrä	5	Irrotettava luukku	Kyllä
Valojen määrä	1	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valo	Kyllä	Luukun lasien määrä	3
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Jäähdytyskanava	Yksi
Alalämmön elementin teho	1200 W	Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Ylälämpö - teho	1000 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360x460x425 mm
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	Lämpötilan säädin	Sähkömekaaninen
Suuri grilli - teho	2700 W	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Veden lataus	Manuaalinen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Säiliön tilavuus	250 ml
Keitin - teho	1700 W		

## Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.77 MJ
Uunin nettotilavuus	63 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.77 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.16 kWh	Uunien määrä	1

Energiankulutus 4.18 MJ  
tavallisessa tilassa

Energiatohokkuusindeksi 95.1 %  
(EEI)

## Vakiovarusteet

Ritilä, takapysäytys 1

Emaloitu syvä uunipelti 1  
(40 mm)

## Sähköliitännä

Virta 220-240 V

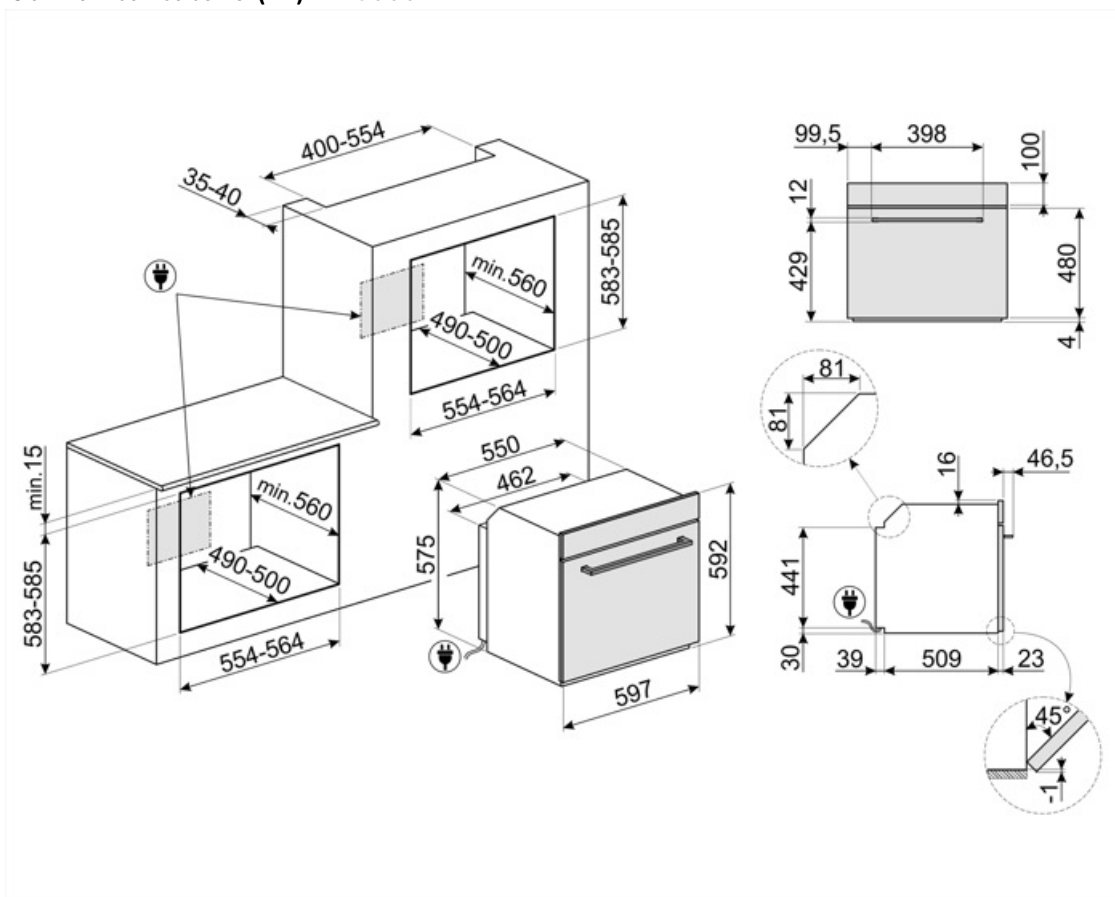
Virta (Hz) 50/60 Hz

Virta 13 A

Johdon pituus

115 cm

Sähköliitännäteho (W) 3000 W



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### PALPZ

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



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430











### PR3845X

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



## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  DIRECT STEAM -uunissa on 1 höyrykypsennystoiminto, johon käyttäjä voi lisätä höyryä MANUAALISESTI. Tämä toiminto aktivoidaan, kun käyttäjä kytkee päälle toiminnon
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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 lujouden 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.

-  **Stattinen:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Stattinen 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Tilavuus** kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **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.
-  **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.
-  **Pulssitettu kierto höyry:** Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Tilavuus** kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.