SF4603VCNR1

Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709232269



Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Sort	**Låge**	Helglas
Finish	Blank	**Håndtag**	Dolce Stil Novo
Design	Flad	**Håndtag farve**	Sort
Finish for dele	Kobber	**Logo**	Benyttet
Materiale	Glas	**Betjeningsknapper**	Dolce Stil Novo
Glastype	Eclipse	**Betjening farve**	Sort
Farve silketryk	Hvid - belyst bagfra		

Betjeninger

Displayteknologi	TFT	**Displaysprog**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		
Ant. displaysprog	11	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	13
Automatiske programmer	50

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Ventilator-assisteret bund

Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

- Manuel damp
- Damp + bund + overdel + ventilator
- Damp + Varmluft + ventilator
- Opvarmning og gendannelse

Andre dampfunktioner

- Rengøring af beholder
- Vandudløb
- Vandindgang
- Afkalkningsprogram

Andre funktioner

- Godkendelse
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

- Damprens

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Smart tilberedning**	Ja
		Udstillingstilstand	Ja
		Hurtig genopvarmning	Ja
Minutur	Ja		
Bejteningslås/børnesikring	Ja		
Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	41 l	**Aftagelig låge**	Ja
Min. temperatur	30 °C	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja

Maksimal temperatur	250 °C
Antal hylder	3
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Nedre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	2000 W
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Kedel - Effekt	900 W
Døråbning type	Standardåbning
Låge	Temperate-låge
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Soft close-hængsler	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Enkelt
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	212x462x407 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Vandtilførsel	Fill&Hide, automatisk
Tank-kapacitet	1,2 l
Damp standser, når lågen åbnes	Ja

Ydeevne/energimærke



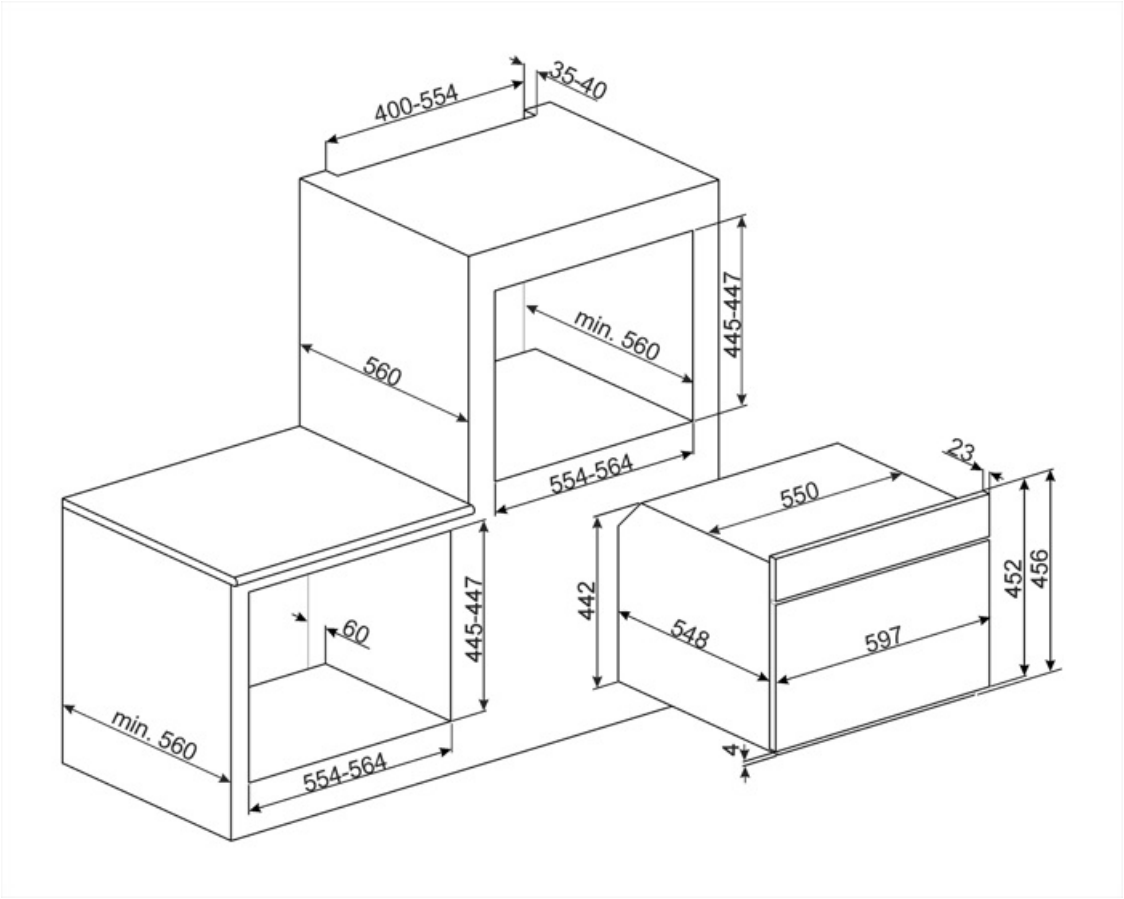
Energieffektivitetsklasse	A+
Rummets nettorumfang	41 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0,85 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,06 MJ
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,12 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,59 kWh
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	81,9 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1
Ristindsats til bakke	1
Bakke af rustfrit stål	1
Dyb perforeret bakke af rustfrit stål (40 mm)	1
Andre	Svamp/ Låg til kedel/ Bæger

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V
Stik	Nej
Nuværende	14 A
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3100 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Kabellængde	115 cm


400-554
35-40
445-447
min. 560
560
554-564
23
550
442
452
456
548
597
4
445-447
60
min. 560
554-564

Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede deje og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltning af saltede fødevarer.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.



Elektrisk



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Tilberedning med damp: det er en naturlig måde at tilberede enhver form for produkter på fra grøntsager til desserter for at bevare ingrediensernes ernæringsmæssige og organoleptiske egenskaber. Ideel til madlavning uden fedt, til opvarmning af mad uden det tørrer ud. Damp er ideel til samtidig tilberedning af måltider der kræver forskellige tilberedningstider.

Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.

Genopvarmning: Denne funktion kan opvarme fortilberedte retter uden at blive tør eller hård.

Kompakte apparater med en højde på 45 cm - perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Fun assisteret + Damp: intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.



En SMART DAMP-ovn tilbyder 3 niveauer af damp og 5 Dampassisterede madlavningsfunktioner at vælge imellem. Vandet lægges i ovnen inden madlavning via et automatisk påfyldningsrør og damp genereres eksternt og introduceres direkte i ovnrummet. Ovnen beregner den nøjagtige mængde vand der kræves til den ønskede madlavning, op til 160 ml, og dampen indføres automatisk ind i ovnen, pulserende til og fra under tilberedningen i henhold til indstillingen.

Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.

Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.



Ovnrummet har 3 forskellige tilberedningsniveauer.

Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.

For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.