

# SF4603VCNR1



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709232269



## Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Helglass
Finish	Blank	Håndtak	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Overflate komponenter	Kobber	Logo	Anvendt
Materiale	Glass	Kontroll brytere	Dolce Stil Novo
Glass Type	Formørkelse	kontroller farge	Sort
Farge på silketrykk	Hvit - retro illuminert		

## Kontroller

Displayteknologi	TFT	Visningsspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		
Antall visningsspråk	11	Antall kontroller	2





## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	13
Automatiske programmer	50
Oppskrifter tilpasses	No





### Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base	

### Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Manuell damp	 Damp + bunn + øvre + vifte	 Damp + varmluft + vifte
 Oppvarming og re-generasjon		


### Andre dampfunksjoner

 Beholderrens	 Vann utgang	 Inngang vann
 Avkalkingsprogram		

### Andre funksjoner

 Heving	 Helgeinnstilling
---	--

### Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Smart komfyr</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
<b>Kontroller med barnelås</b>	Ja	<b>Rask forvarming</b>	Ja
<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon, Eco lys		

## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	<50 l	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	3	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Kjøledyse</b>	Enkelt

Sirkulerende varmeelement - Strøm	1000 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	212x462x407 mm
Grillelement - styrke	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Vann opplasting	Fill&Hide, automatisk
Koker - Strøm	900 W	Tank kapasitet	1,2 l
Dør åpning type	Standard åpning	Damp stopper når dør åpnes	Ja
Dør	Temperaturregulert dør		

## Kapasitets-/energietikett



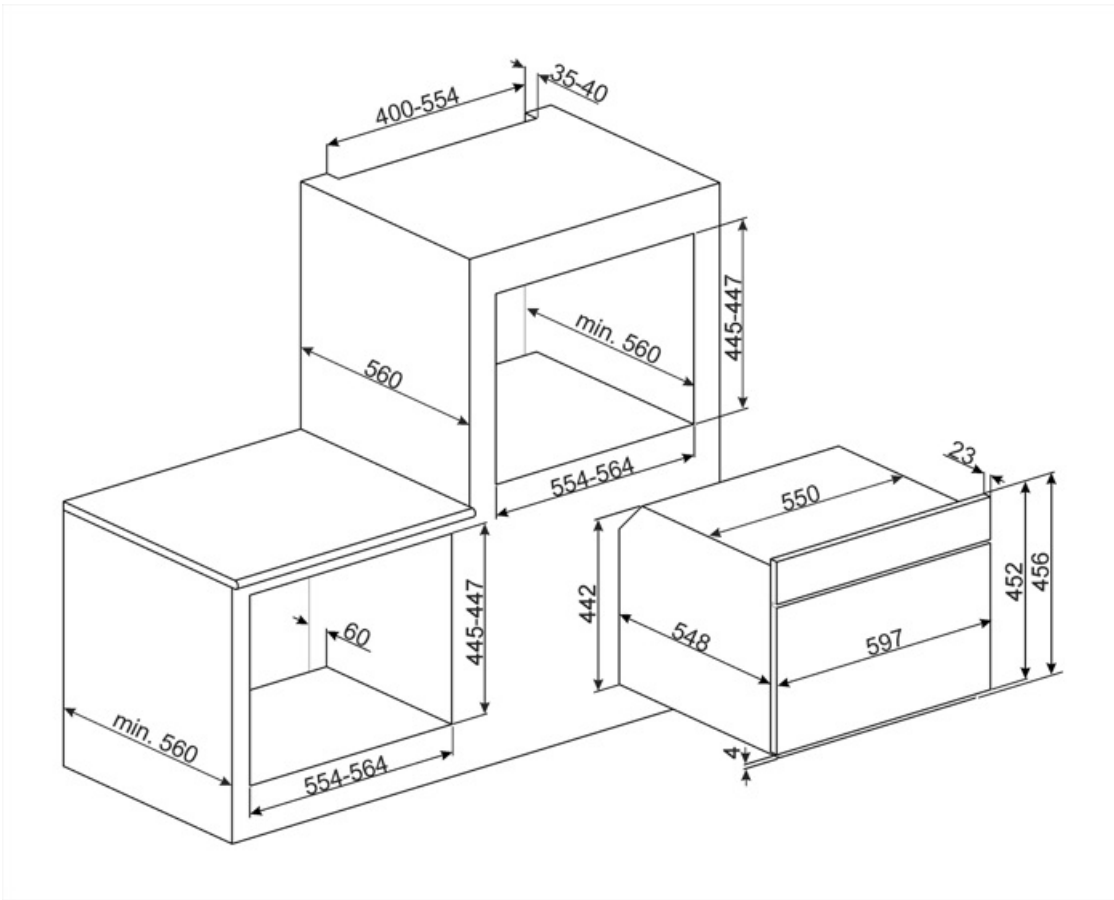
Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.12 MJ
Nettovolum for ovnsrom	41 l	Energiforbruk per syklus i viftmodus	0.59 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0.85 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.06 MJ	Energi effektivitetsindeks	81.9 %

## Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	Brett med rustfritt stål-effekt	1
Emaljert brett (40 mm)	1	Perforet brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Ristinnsats for brett	1	Andre	Svamp/ Koke dekke/ Beger

## Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3100 W
Støpseltype	Nei	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	14 A	Lengde på ledning	115 cm



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist  
mellom stablede ovner



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### PR3845N

Sort mellomlist for stablede ovner



### STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



## Symbols glossary



**Barnesikring:** Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



**Kombi-dampovner:** Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettinnholdet og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelse. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsaltning av salt mat.



**Avkalkingsfunksjon:** Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.



**Automatisk deaktivering av lys** For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



**Ever Clean Enamel:** Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastisk sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking



**A+:** Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



**Luftkjølesystem:** For å garantere en sikker overflatetemperatur.





















**Trippel glassdør:** Antall glassdører.



**Elektrisk**



**Vifteassistert med underelement:** Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.

-  **Vifteassistert:** Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  **Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  **Dampsteking:** Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideelt for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.
-  **Sirkulær + Damp:** Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.
-  **Gjenoppvarme:** Denne funksjonen kan gjenoppvarme retter uten at de blir tørre eller harde.
-  **Kompakte apparater med en høyde på 45 cm -** perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Statisk:** Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **Fun assistert + Damp:** Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **ECO-logic:** Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden



SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.



En SMART STEAM ovn tilbyr 3 nivå med damp og 5 DAMP-ASSISTERTE stekefunksjoner å velge mellom. Vannet føres inn i ovnen før tilberedningen starter via et automatisk påfyllingsrør, og damp genereres eksternt og føres inn direkte i kammeret. Ovnen kalkulerer den eksakte vannmengden som kreves for steking, opp til 160 ml, og dampen føres automatisk inn i ovnen, mens den pulserer på og av under steking avhengig av de foretatte innstillingene.



Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.



Ovnkammeret har 3 forskjellige stekenivåer.



Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.



For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.