SF4603VCNX1

Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709236267



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 kompomenter	Rustfritt stål	**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

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

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

Tekniske egenskaper

Kapasitet (l)	41 l	**Dør**	Temperaturregulert dør
Laveste temperatur	30 °C	**Avtakbar dør**	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	**Innerdør i helglass**	Ja
Antall hyller	3	**Avtakbar innerdør**	Ja
Antall lamper	1	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Type lampe	Halogen	**Mykt lukkende hengsler**	Ja

Lett effekt	40 W
Lys når døren åpnes	Ja
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1000 W
Grillelement - styrke	2000 W
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Koker - Strøm	900 W
Dør åpning type	Standard åpning
Kjølesystem	Tangential
Kjøledyse	Enkelt
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	212x462x407 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Vann opplasting	Fill&Hide, automatisk
Tank kapasitet	1,2 l
Damp stopper når dør åpnes	Ja

Kapasitets-/energietikett



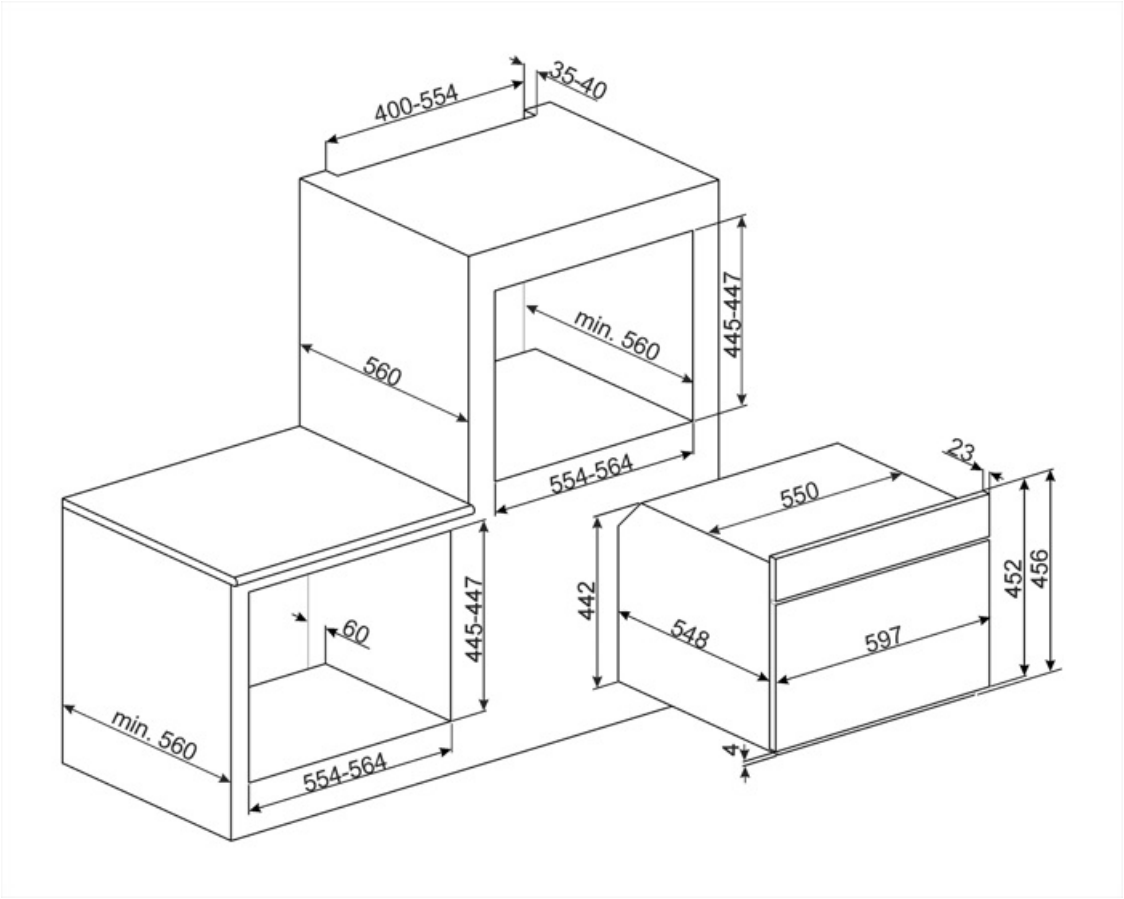
Energi effektivitetsklasse	A+
Nettovolum for ovnsrom	41 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,85 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,06 MJ
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,12 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,59 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	81,9 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilkobling

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


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

Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



PALPZ

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



PR3845X

Flekksikkert 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 fettnivået 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 stekingen før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting 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 sprekkdanelser 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 ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet 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 stekingen 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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

Gjenoppvarme: Denne funksjonen kan gjenoppvarm retter uten at de blir tørre eller harde.

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.

Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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

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

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

Ovnkammeret har 3 forskjellige stekenivåer.

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 stekingen, opp til 160 ml, og dampen føres automatisk inn i ovnen, mens den pulserer på og av under stekingen avhengig av de foretatte innstillingene.

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.

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

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

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, sufflé, puddinger.

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.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.