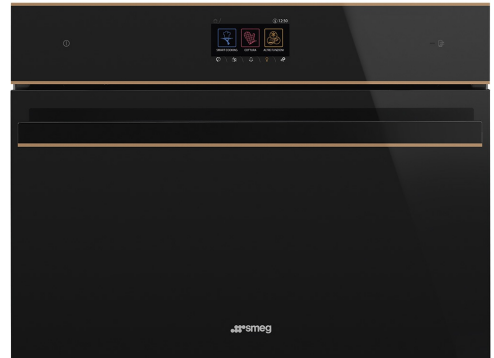


SF4604WVCPNR



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709275990



Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo	Glass Type	Formørkelse
Farge	Sort	Dør	Helglass
Finish	Blank	Håndtak	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Overflate komponenter	Kobber	Logo	Anvendt
Materiale	Glass		

Kontroller



Displaynavn	VivoScreen	Antall visningsspråk	11
Displayteknologi	TFT	Visningsspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrollinnstilling	Trykkontroller		






Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	16
Automatiske programmer	65
Oppskrifter tilpasses	64





Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		







Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Manuell damp	 Damp + bunn + øvre + vifte	 Damp + varmluft + vifte
Sirkulasjon + knapp + vifte	 Oppvarming og re-generasjon	 Sous Vide


Andre dampfunksjoner

 Beholderrens	 Vann utgang	 Inngang vann
 Avkalkingsprogram		

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Varmholdingsfunksjon	 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Demomodus	Ja
Timer	Ja	Demo-opplæringssett	Ja
Tidsur	3	Touch guide	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, ECO-logic, Luminosità, Toner, Volum toni	Rask forvarming	Ja
Matlaging med steketermometer	Ja	Forvarming administrasjon	Ja
Smart komfyr	Ja		

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

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	Perforert Brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Emaljert Brett (40 mm)	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Ristinnsats for Brett	1	Steketermometer	Ja, enkelt punkt
Brett med rustfritt stål-effekt	1	Andre	Svamp/ Koke dekke/ Beger

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
-----------------	-----------

Støpseltype
Nåværende

Nei
14 A

Elektrisk
tilkoblingseffekt (W)

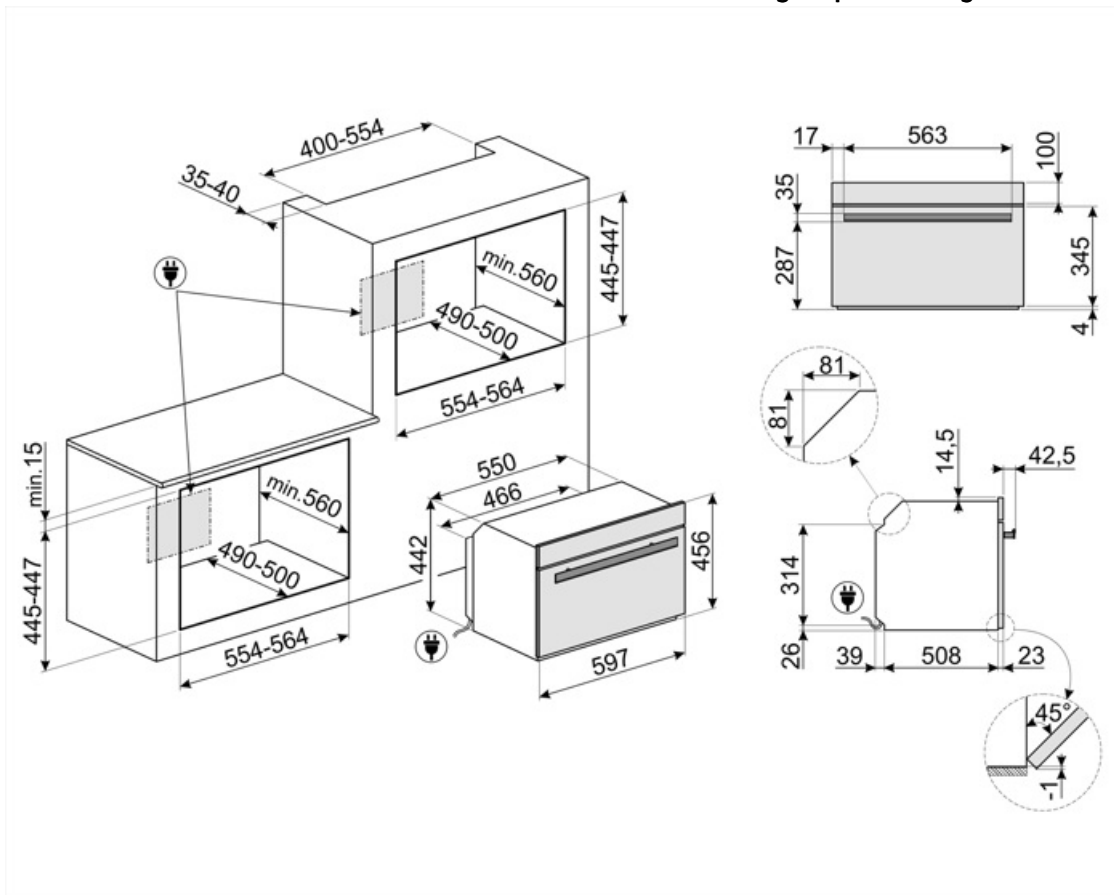
3100 W

Frekvens (Hz)

50/60 Hz

Lengde på ledning

115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BX640

Brett i rustfritt stål for dampovn,
H40xB455xD176 mm



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 bakte brød, focaccia og andre
oppskrifter som pai, terte eller kjeks



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



PALPZ

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















PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  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 hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsøling av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  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.
-  Elektrisk
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking



En ovn med FULL DAMP har 3 KOMBINASJONER tilgjengelig, og det er også mulig å bruke den med REN damp i tillegg. Dampen kan justeres mellom 30% og 70% og det er et valg tilgjengelig med 100% ren damp hvis nødvendig. Vannet føres inn i ovnen før tilberedningen starter via et automatisk påfyllingsrør. Ovnen kalkulerer den nøyaktige vannmengden som trengs for den aktuelle funksjonen, opp til 1,2 L. Vann føres inn i kammeret og omgjøres til damp før tilberedningen starter. Kontinuerlig damp genereres basert på innstillingen ved starten av tilberedningen.



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.



Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.



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.



Sousvide-tilberedning: Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuum-steking (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingssteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under steking. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.



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.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



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 jevnt brukning av retten.












Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.



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 ideell 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.
-  **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**
-  **Platestativvarming:** Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  **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.
-  **Ovnkammeret har 3 forskjellige stekenivåer.**
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **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.
-  **Temperatursonde:** Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, takk være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Funksjon som løser enhver tvil.** Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.
-  **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.

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |  <p>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 temperaturoendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p> |
|  <p>Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.</p> |  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>4,3" VIVOscreen-display gir et avansert touch-grensesnitt med farger, for automatisk styring av tennprogrammer som Delta T, Multi-step og SameTime.</p> |  <p>Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.</p> |
|  <p>INSTANT GO: Aktivisering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.</p> | |