

# SF4750VCPO1



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709236069



## Estetisk linje

Estetikk	Cortina	Type silketrykk	Symboler
Farge	Creme	Dør	Med panel
Design	Flat	Håndtak	Cortina
Overflate komponenter	Antikk messing	Håndtak farge	Antikk messing
Materiale	Lakkert stål	Logo	Preget
Glass Type	Clear1	Kontroll brytere	Cortina
Farge på silketrykk	Gull	kontroller farge	Creme

## Kontroller

Kontrollinnstilling	Kontroll brytere	Antall kontroller	2
---------------------	------------------	-------------------	---




## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	8
Automatiske programmer	No
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

## Andre dampfunksjoner

-  Beholderrens
  Vann utgang
  Inngang vann

-  Avkalkingsprogram

## Andre funksjoner

-  Opptining etter tid
  Heving

## Rengjøringsfunksjoner

-  Vapor Clean

## Funksjoner



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

## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	41 l	<b>Dør</b>	Temperaturregulert dør
<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	3	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Kjøledyse</b>	Enkelt
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1000 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	212x462x407 mm
<b>Grillelement - styrke</b>	2000 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Sirkulerende varmeelement - effekt</b>	1400 W	<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaile
<b>Oppvarming suspendert når døren åpnes</b>	Ja	<b>Vann opplasting</b>	Fill&Hide, automatisk
<b>Koker - Strøm</b>	900 W	<b>Tank kapasitet</b>	1,2 l
<b>Dør åpning type</b>	Standard åpning	<b>Damp stopper når dør åpnes</b>	Ja

## Kapasitets-/energetikett



<b>Energi effektivitetsklasse</b>	A+
<b>Nettovolum for ovnsrom</b>	41 l
<b>Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom</b>	0,85 kWh
<b>Energiforbruk i konvensjonelt modus</b>	3,06 MJ

<b>Energiforbruk tvungen luftkonveksjon</b>	2,12 MJ
<b>Energiforbruk per syklus i viftemodus</b>	0,59 kWh
<b>Antall ovnsrom</b>	1
<b>Energi effektivitetsindeks</b>	81,9 %

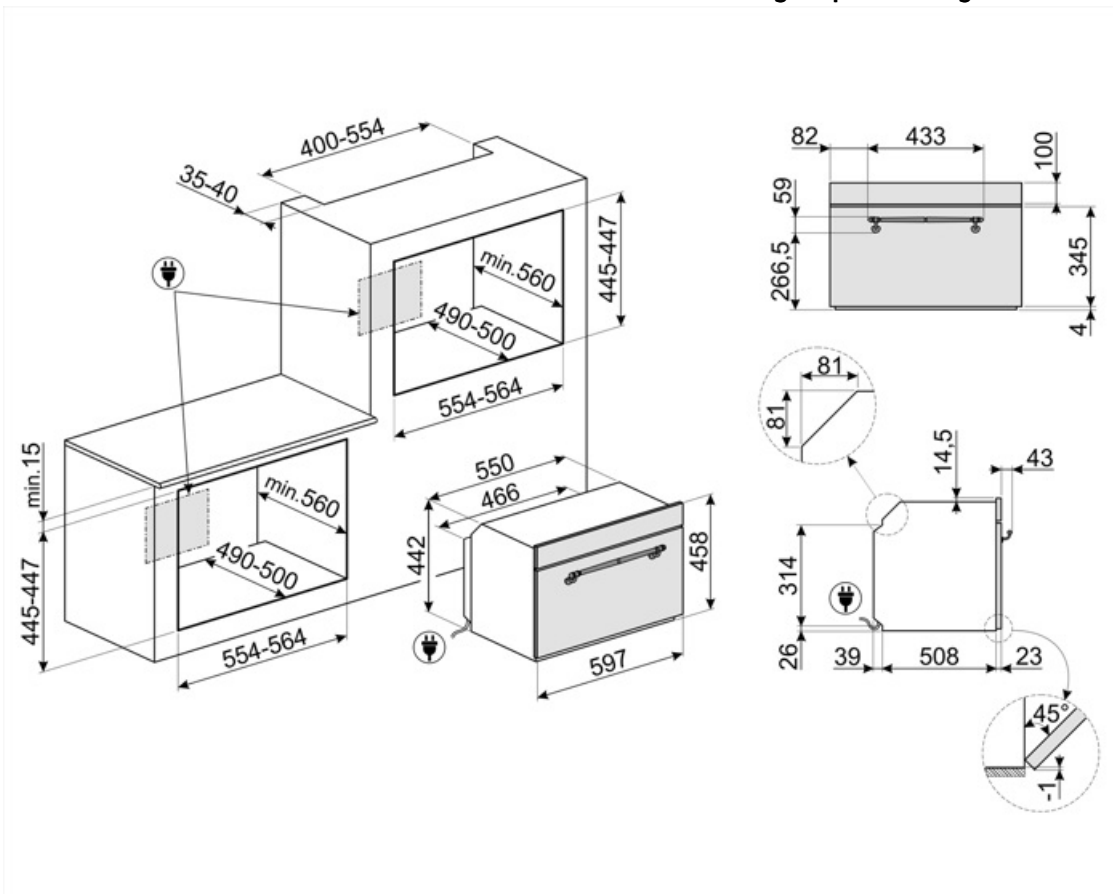
## Medfølgende tilbehør

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

## Elektrisk tilkobling

<b>Spenning</b>	220-240 V
<b>Støpseltype</b>	Nei
<b>Nåværende</b>	14 A

<b>Elektrisk tilkoblingseffekt (W)</b>	3100 W
<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Lengde på ledning</b>	115 cm



---

## Compatible Accessories

---

### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### PALPZ

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



### 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



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt













### PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist  
mellom stablede ovner



## 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 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 avsaltying av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  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.
-  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 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.



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 jevn brukning av retten.



Dampstekning: 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.



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.



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

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | <b>Turbo:</b> 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.     |
|    | <b>Helglassinnerdører:</b> Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.   |    | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.  |
|    | <b>KEEP_WARM_72dpi</b>   |    | <b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.  |
|    | <b>ECO-logic:</b> 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 |
|    | <b>Hurtig forvarming:</b> Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.   |    | Ovnkammeret har 3 forskjellige stekenivåer.  |
|    | <b>Soft close:</b> 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.  |
|  | <b>Elektronisk kontroll:</b> 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.                       |  | <b>Vapor Clean:</b> 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.   |