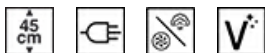


SF4920VCX1



Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709241056



Æstetik

Æstetik	Victoria	Type af silketryk	Symboler
Farve	Rustfrit stål	Låge	Med paneler
Finish	Fingerproof	Håndtag	Victoria
Design	Afrundet	Håndtag farve	Ståleffekt
Materiale	Rustfrit stål	Logo	Benyttet
Type af stål	Børstet	Betjeningsknapper	Victoria
Glastype	Clear1	Betjening farve	Ståleffekt
Farve silketryk	Sort		

Betjeninger

Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	14
Automatiske programmer	20
Opskrifter, der kan tilpasses	No

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 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

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Sabbath		

Rengøringsfunktioner

	Damprens
--	----------

Valgmuligheder



Timerindstillinger

Minutur

Bejteningslås/børnesikring Ja

Forsinket start og automatiske slut tilberedning

Ja

Andre muligheder

Udstillingstilstand

Hurtig genopvarmning

Hold varm, Øko-lys

Ja

Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur

30 °C

Aftagelig låge

Ja

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

Ydeevne/energimærke



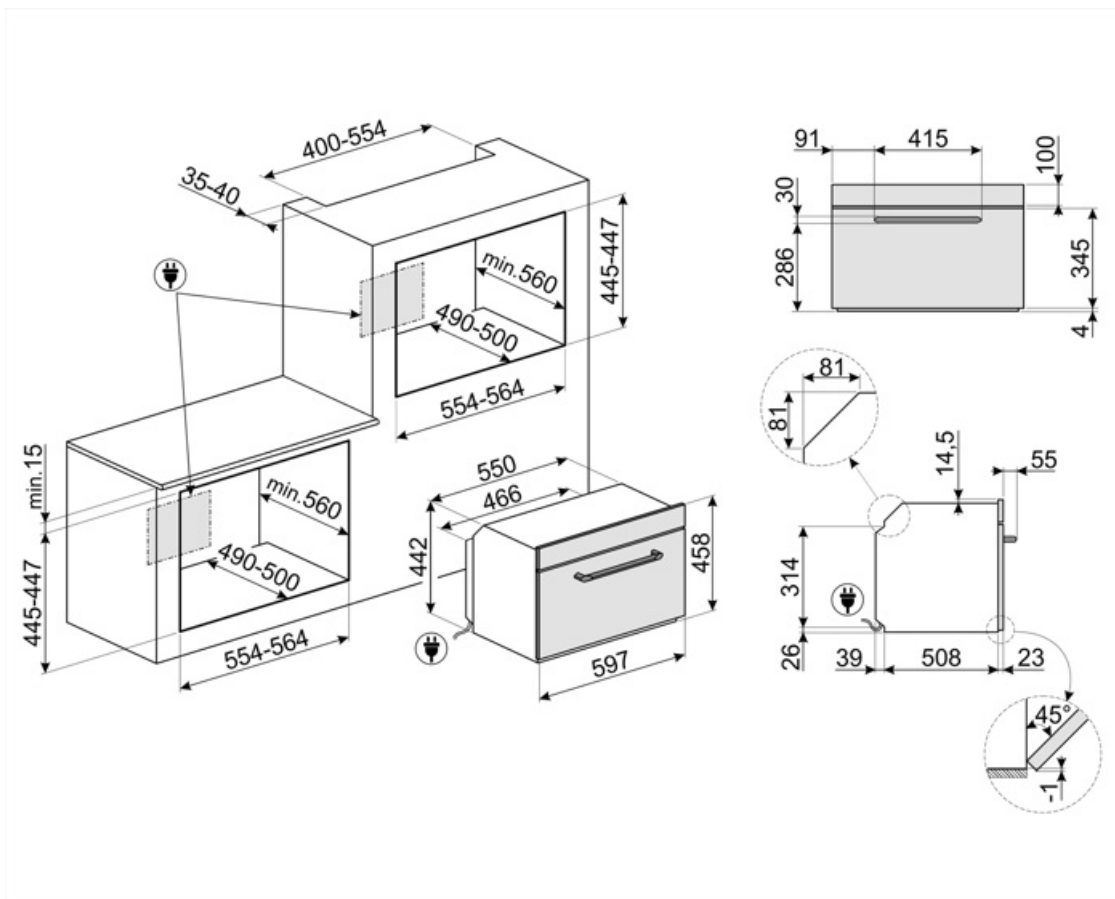
Energieffektivitetsklasse	A+	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.12 MJ
Rummets nettorumfang	41 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.59 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0.85 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.06 MJ	Energieffektivitetsindeks	81,9 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

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

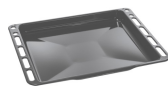


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



PALPZ

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



PR3845X

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

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 dej 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.
	Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
	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.



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



En ovn med FULD DAMP har 3 tilberedningsfunktioner til dampkombinationer, og det er også muligt at bruge den til madlavning kun med PURE damp. Dampen kan justeres mellem 30% og 70%, og der er valgmuligheden for 100% ren damp, hvis det kræves. Vandet lægges i ovnen inden tilberedning via et automatisk påfyldningsrør. Ovnens beregner den nøjagtige mængde vand, der kræves til den ønskede madlavningsfunktion, op til 1.2 l. Vand føres ind i ovnrummet og bliver til damp under tilberedning. Der genereres kontinuerlig damp baseret på indstillingen ved tilberedningens start.



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. Ventilator-assisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



Base: Varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



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.



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.



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.

 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.	 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.
 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.	 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.
 FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi	 Genopvarmning: Denne funktion kan opvarme fortillberedte retter uden at blive tør eller hård.
 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.	 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.
 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.	 Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
 KEEP_WARM_72dpi	 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
 ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.	 Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
 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%.	 SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
 Ovnrummet har 3 forskellige tilberedningsniveauer.	 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.
 For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.	 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.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.