

SFA4920MCX



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709224561



Estetisk linje

Estetikk	Victoria	Dør	Med panel
Farge	Rustfritt stål	Håndtak	Victoria
Design	Avrundet	Håndtak farge	Rustfritt stål-effekt
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Anvendt
Glass Type	Clear1	Kontroll brytere	Victoria
Farge på silketrykk	Sort	kontroller farge	Rustfritt stål-effekt
Type silketrykk	Symboler		

Kontroller

Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	13
Automatiske programmer	20
Oppskrifter tilpasses	No

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Mikrobølgeovn funksjoner

	Mikrobølgeovn		Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte		Mikrobølgeovn + varmluft + vifte
	Mikrobølgeovn + grill				

Andre funksjoner

	Opptining etter tid		Opptining etter vekt		Heving
	Helgeinnstilling				

Rengjøringsfunksjoner

	Vapor Clean
--	-------------

Funksjoner

	Tidsinnstillingssvalg	Tilberedning med forsiktig start og automatisk slutt	Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Quick start
	Timer	Ja	Demodus	Ja
	Kontroller med barnelås	Ja	Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper

	Laveste temperatur	30 °C	Dør	Temperaturregulert dør
	Høyeste temperatur	250 °C	Antall glass i ovnsdøren	4
	Antall hyller	3	Mikrobølgeovn stopper når dør åpnes	Ja
	Antall lamper	2	Mykt lukkende hengsler	Ja
	Type lampe	Halogen	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-emalje



Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W	Verneskjerm for mikrobølgeovn	Ja
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja		

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	40 l	Mikrobølgeeffekt	1000 W
Antall ovnsrom	1		

Standardtilbehør



Rist med bakre stopp	1	Brett i glass	1
Ristinnsats for brett	1	Steketermometer	Ja, enkelt punkt

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(I) Australia	Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3100 W
Spanning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
Nåværende	14 A	Lengde på ledning	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



PR3845X

Flekksikkert 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-mikrobølgeovn: Denne ovnen gjør det mulig å kombinere to forskjellige tilberedningsmåter (tradisjonell med mikrobølger). Kombinerte ovner gir økte muligheter mens man beholder høy fleksibilitet i husholdningsapparatet.
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	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.		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktivieres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.		Elektrisk
	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 ovsveggene takket være sin lavere porositet. 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		Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
	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. Ideelt 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.		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.		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 brukning av retten.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkest kjøttstykene. Ideelt for store kjøttstykker.
	Mikrobølger: Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunktjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.		Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.
	Mikrobølge + grillelement: Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.		Vifte kombinert med tradisjonell steking, hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunktjonen oppnår man samme stekeresultat på kortere tid.
	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.
	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.		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, takket 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
	Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblanding. 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.



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, sufflé, puddinger.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



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.