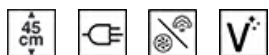


SFA4920VCN1



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709235963



Estetisk linje

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





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

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Helgeinnstilling		

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



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

Tekniske egenskaper



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	Kjølesystem	Tangential

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

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	41 l	Antall ovnsrom	1
------------------------	------	----------------	---

Standardtilbehør

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

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(I) Australia	Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	2100 W
Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	10 A	Lengde på ledning	115 cm

Not included accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



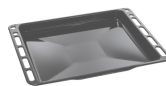
PALPZ

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



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 avsalting av salt mat.
-  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.
-  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
-  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. Ovnens 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.



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.



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.



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.



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.

	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 overflate 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.		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, soufflé, pudding.
	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.		