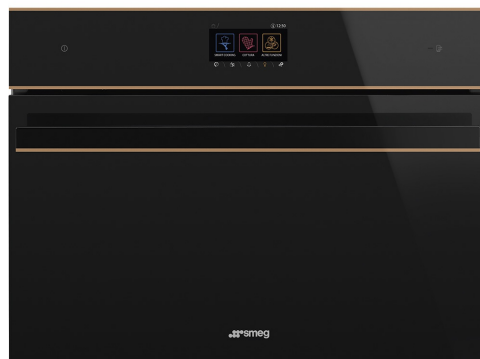


SF4604WMCNR



Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709275976



Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	Glastype	Eclipse
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Dolce Stil Novo
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Finish for dele	Kobber	Logo	Benyttet
Materiale	Glas		

Betjeninger



Displaynavn	VivoScreen	Ant. displaysprog	11
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	15
Automatiske programmer	56
Opskrifter, der kan tilpasses	64

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Mikrobølgefunktioner

 Mikrobølge	 Mikrobølge + bund + top + ventilator	 Mikrobølge + Varmluft + ventilator
 Mikroovn + grill	 Opvarmning og gendannelse	

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Varmholdningsfunktion	 Tallerkenreol-/varmer	 Sabbath

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatisk slut tilberedning	Udstillingstilstand	Ja
Minutur	Ja	Demo-vejledningstilstand	Ja
Timer	D	Touch guide	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja	Kronologi	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys, Quick start, Sprogindstilling, Lydstyrke, Lysstyrke, ØKO-logik, Toner	Hurtig genopvarmning	Ja
Smart tilberedning	Ja	Forvarmingsstyring	Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Døråbning type	Standardåbning
		Låge	Temperature-låge

Maksimal temperatur	250 °C	Samlet antal lågeglas	3
Antal hylder	3	Mikrobølgeovn standser, ja når lågen åbnes	Ja
Antal lamper	2	Soft close-hængsler	Ja
Type af lamper	Halogen	Kølesystem	Tangentiel
Lys effekt	40 W	Kølekanal	Enkelt
Lys, når lågen åbnes	Ja	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	212x462x407 mm
Nedre varmelegeme - effekt	1000 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Grillelement - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W	Mikrobølgeovn skærmbeskyttelse	Ja
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja		

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	40 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	1000 W
Antal rum	1		

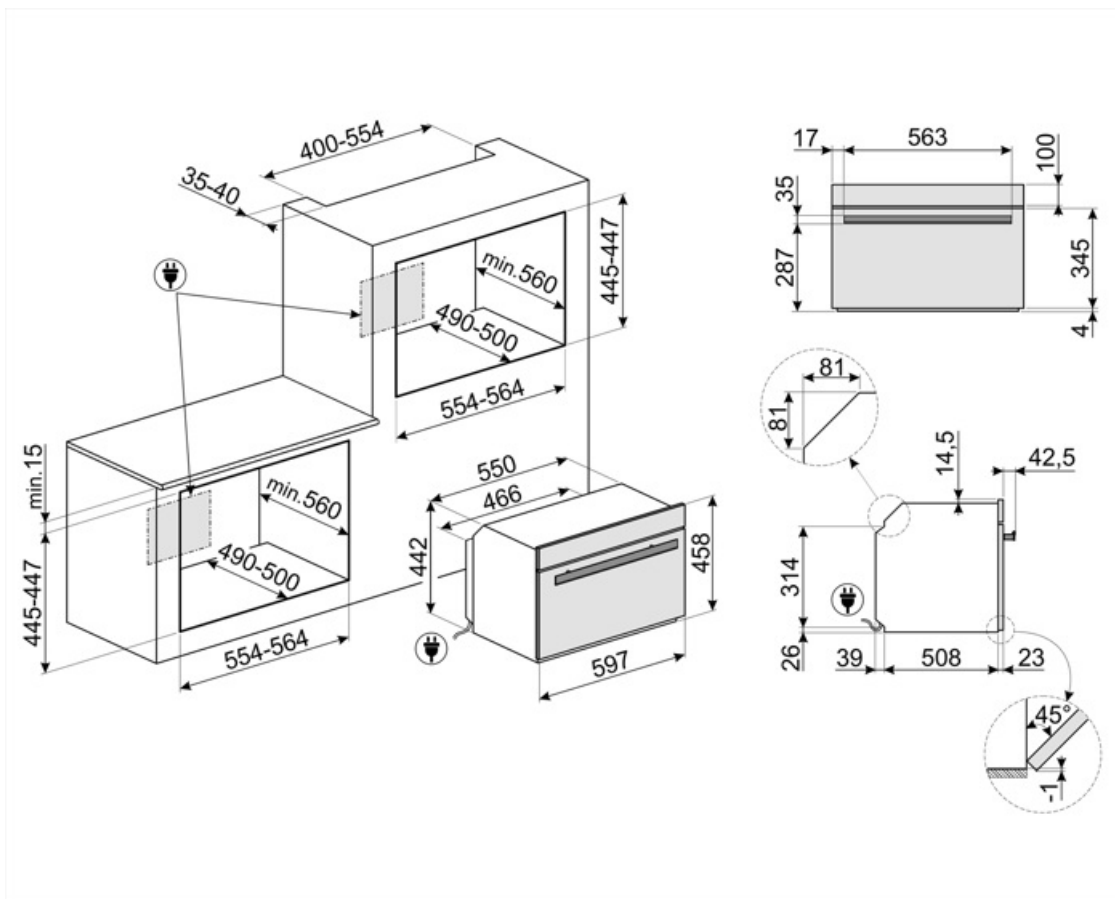
Medfølgende tilbehør



Rist med bag- og sidestop	1	Glasbakke	1
Ristindsats til bakke	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Elektrisk tilslutning

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

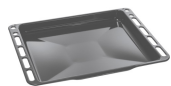


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

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



PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne
skal installeres i søjle



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.		Kombinationsmikrobølgeovn: Denne ovn gør det muligt at kombinere to forskellige måder at lave mad på (traditionel med mikrobølger). Kombinerede ovne øger madlavningsmulighederne, samtidig med at de giver maksimal fleksibilitet for husholdningsapparater.
	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.		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.		ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
	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
	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator 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 med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.

 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.
 Mikroovn: Mikrobølger trænger direkte ind i maden og tilbereder meget hurtigt og med betydelige energibesparelser. Velegnet til madlavning uden fedt, de er også i stand til at tø og opvarme mad uden at ændre dets oprindelige udseende og aroma. Mikrobølgefunktionen kan også kombineres med konventionelle funktioner med alle de resulterende fordele. Ideel til alle typer mad.	 Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.
 Mikrobølgeovn + grill-legeme: Brug af grillen resulterer i en perfekt bruning af madens overflade. Mikrobølger tillader i stedet for madlavning på kort tid den indre del af maden.	 Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.
 Denne funktion kan opvarme fortilberedte retter uden at blive tør eller hård.	 Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
 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.
 KEEP_WARM_72dpi	 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
 Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.	 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.

 Mulighed designet til at løse enhver tvivl. Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.	 Ovnrummet har 3 forskellige tilberedningsniveauer.
 Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.	 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.
 Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.	 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.
 Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.	 Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjening gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
 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.	 ...
 Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.	 INSTANT GO: aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur. Særligt velegnet til frosne fødevarer.