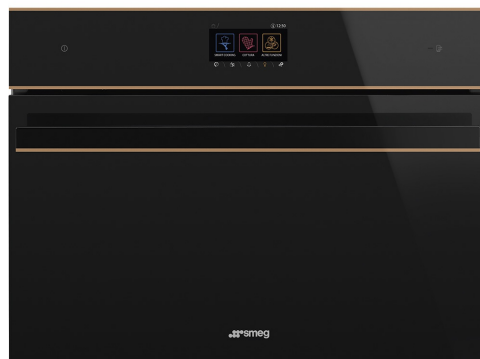


SF4604WVCPNR



Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Vitality system	Ja
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709275990



Design

Design	Dolce Stil Novo	Type glas	Eclipse zwart glas
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handvat	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Kleur handvat	Zwart
Afwerking componenten	Koper afwerking	Logo	Geassembleerd
Materiaal	Glas		

Bediening



Display	VivoScreen	Aantal talen display	11
Display	Touch display	Display talen	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Bediening	Full touch bediening		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	16
Automatische programma's	65
Individualiseerbare recepten	64

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Circulaire + onderwarmte
 Pizza		

Bereidingsfuncties met stoom

 Stoom	 Stoom + onder-en bovenwarmte + ventilator	 Stoom + circulaire + ventilator
 Circulaire + onderwarmte	 Verwarmen en regenereren	 Sous-vide

Andere stoomfuncties

 Reiniging reservoir	 Water afvoer	 Water toevoer
 Ontkalken		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijzen
 Warmhouden	 Bordenwarmfunctie	 Sabbath

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Opties



Tijdsinstelling

Automatische in- en uitschakeling

Showroom demo optie Ja

Timer

Ja

Begeleide demo functie Ja

Snelgids Ja

Timer	3	Chronologie	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Kinderbeveiliging	Ja	Snel voorverwarmen	Ja
Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Geluiden, Helderheid, Volume geluiden	Instant GO	Ja
Koken met temperatuursonde	Ja		
Smart cooking	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Maximum temperatuur	250 °C		
Aantal kookniveaus	3	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Type lamp	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
User-replaceable light	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Vermogen lamp	40 W	Soft Close scharnieren	Ja
Verlichting bij opening deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1000 W	Koelleiding	Enkel
Grill - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Circulatie - vermogen	1400 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Boiler - Power	900 W	Water toevoer	Automatische Fill & Hide
Opening deur	Standaard opening	Capaciteit reservoir	1,2 l
		Automatische uitschakeling stoom bij openen deur	Ja

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Netto volume	41 l	Energieconsumptie in turbo functie	0.59 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	0.85 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ	Energie-efficiëntie Index	81.9 %

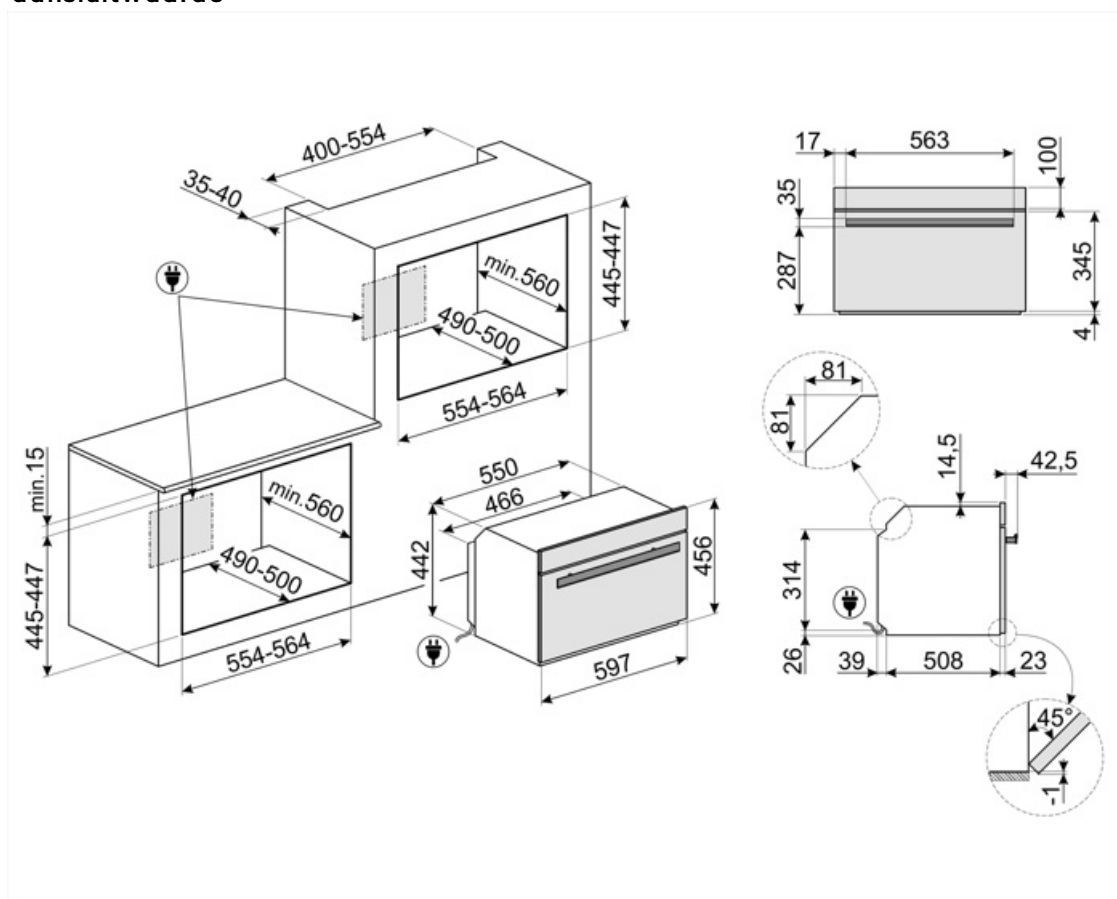
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Diepe geperforeerde	1
Bakplaat (40 mm)	1	inox ovenschaal (40	
Inzetrooster	1	mm)	
Inox ovenschaal (20	1	Telescopische geleiders, 1	
mm)		volledig uitschuifbaar	
		Temperatuur sonde	Ja,
			éénpuntstemperatuursonde
		Overig	Spons/ Boiler cover/ Beaker

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3100 W		



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BX640

Inox schaal voor stoomoven, H 40 x B 455 x D 176 mm



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
	Gecombineerde stoom: ovens kunnen als stoomoven of als traditionele oven gebruikt worden, of als alternatief kunnen de twee methoden gecombineerd worden.		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.		Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS) After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.
	Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalkaanslag in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze bewerking uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.		Volledig touch display
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.
	ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.		Elektrische aansluiting
	Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking		EEN 100% STOOM-oven heeft 3 stoom COMBINATIE kookfuncties beschikbaar, en het is ook mogelijk om het te gebruiken om alleen met PURE stoom te koken. De stoom is instelbaar tussen 30% en 70% en indien gewenst is er de mogelijkheid van 100% pure stoom. Het water wordt voor het koken in de oven geladen via een automatische vulbuis. De oven berekent de exacte hoeveelheid water die nodig is voor de gewenste kookfunctie, tot maximaal 1,2 liter. Water wordt in de ovenruimte geleid en wordt tijdens het koken omgezet in stoom. Er wordt continue stoom gegenereerd op basis van de instelling aan het begin van de bereiding.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.

 Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.	 Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.
 Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
 Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.	 Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
 Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.	 Met deze functie kunnen sous-vide vacuüm verpakte ingrediënten bereid worden aan de hand van stoom.
 Koken met stoom: het is een natuurlijke manier van koken voor alle soorten producten, van groenten tot desserts, om de nutritionele en organoleptische eigenschappen van ingrediënten te behouden. Ideaal om te koken zonder vet, om voedsel op te warmen zonder uit te drogen. Stoom is ideaal voor het gelijktijdig bereiden van maaltijden die verschillende kooktijden vereisen.	 Een combinatie tussen een turbine en traditioneel bakken, waarbij de warmte boven- en onderin wordt gegenereerd en samen zorgt voor een gelijkmatige warmte. Door toevoeging van stoomfunctie is hetzelfde kookresultaat mogelijk in minder tijd. Ideaal voor gebraden vlees.
 Circulaire-element met stoom: koken met gelijktijdig gebruik van het ronde verwarmingselement in combinatie met ventilator en stoomtoevoer.	 Dit pictogram/signaal geeft aan dat u water uit de reservoir moet bijvullen of ledigen.
 Deze functie laat toe om bereidingen die reeds gekookt werden opnieuw op te warmen aan de hand van stoom, zonder droog of hard te worden.	 Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.
 Compacte toestellen met een hoogte van 45 cm - perfecte oplossing om te voldoen aan de functionele eisen van keukensets met een kleine hoogte. Verkrijgbaar in verschillende soorten en in verschillende stijlen.	 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt
	Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.		Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.
	Koken met temperatuursonde: het is mogelijk om de temperatuur die herkend is door de sonde weer te geven op het display en een doeltemperatuur voor het gerecht in te stellen. Wanneer het centrum van het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt, stopt de functie.		Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
	Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.		SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
	Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.		The oven cavity has 3 different cooking levels.
	Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.		Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.
	To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.		Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
	Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.		Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		Met deze functie kan je alle types gekookt voedsel warmhouden.
	INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.		