SF4102MCS

Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-microgolf
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709253967



Design

Design	Linea	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Zilver	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handvat**	Linea
Materiaal	Glas	**Kleur handvat**	Chroom
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	**Logo**	Geëtst
Type glas	Stopsol	**Bedieningsknoppen**	Linea
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening

Display	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2
Bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	13
Automatische programma's	20

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

Bereidingsfuncties met microgolven

Microgolfoven



Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator



Microgolf + circulaire + ventilator

Microgolf + grill

Verwarmen en regenereren

Overige functies

Ontdooien op tijd

Ontdooien op gewicht

Rijzen

Sabbath

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Andere opties**	Warmhoudfunctie, Eco light, Quick Start
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snel voorverwarmen**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	250 °C
Aantal kookniveaus	3
Aantal lampen	2
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Verlichting bij opening deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	2000 W
Circulatie - vermogen	1400 W
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Opening deur	Standaard opening
Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Totaal aantal ruiten	3
Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur	Ja
Soft Close scharnieren	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Enkel
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Temperatuurcontrole	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Veiligheidsscherm microgolfdeur	Ja

Prestaties / energielabel



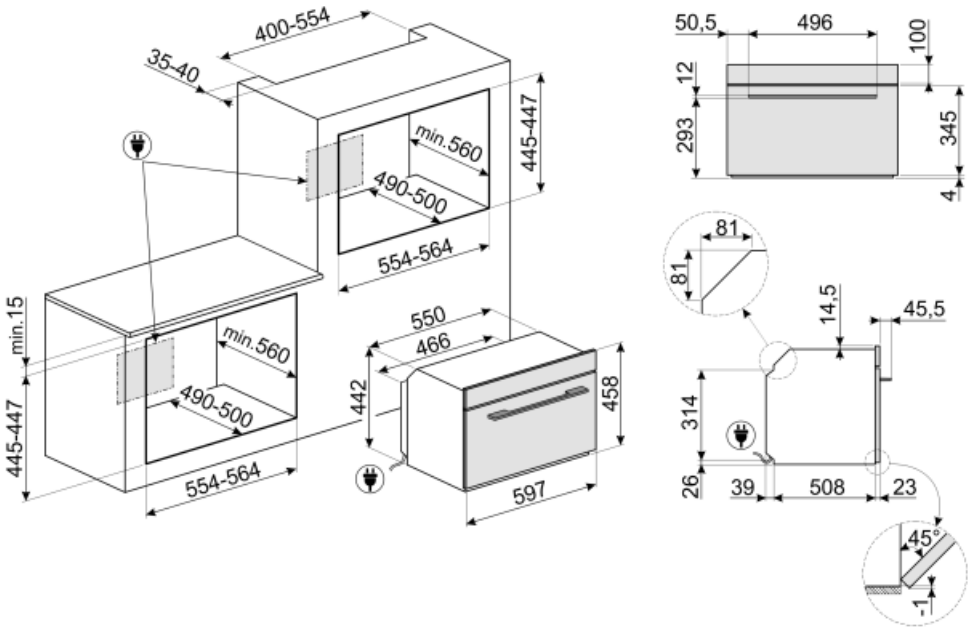
Netto volume	40 l
Aantal ovens	1
Effectief vermogen microgolf	1000 W

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1
Inzetrooster	1
Glazen ovenplaat	1

Elektrische aansluiting

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


400-554
35-40
min.560
490-500
445-447
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
50,5
496
100
12
293
345
4
81
81
14,5
45,5
314
26
39
508
23
45°
1

Not included accessories



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BN620-1

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



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

Symbols glossary (TT)



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



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.



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



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.



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.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Elektrische aansluiting



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



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.



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.

Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.

Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.

Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.

Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.

This function can reheat precooked dishes, without becoming dry or hard.

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.

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.

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.

The oven cavity has 3 different cooking levels.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

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.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

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.