

SF4104WMCS



Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-microgolf
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709275921



Design

Design	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zilver	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handvat	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handvat	Grijs
Type glas	Stopsol	Logo	Geëstst
Kleur serigrafie	Wit		

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	15
Automatische programma's	56
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 microgolven

Microgolfoven	Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator	Microgolf + circulaire + ventilator
Microgolf + grill	Verwarmen en regenereren	

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
Timer	3	Snelgids	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Chronologie	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
		Snel voorverwarmen	Ja
		Instant GO	Ja

Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light, Quick Start, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Geluiden, Helderheid, Volume geluiden
Smart cooking	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 gecontroleerde 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	Effectief vermogen microgolf	1000 W
Aantal ovens	1		

Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Glazen ovenplaat	1
Inzetrooster	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	115 cm

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.



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-).



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



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



Symbols glossary (TT)

 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Volledig touch display</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>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.</p>
 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>	 <p>Elektrische aansluiting</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.
-  De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
-  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.
-  Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt
-  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.

-  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
-  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.
-  Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  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.
-  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%.
-  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.
-  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.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  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.
-  Met deze functie kan je alle types gekookt voedsel warmhouden.