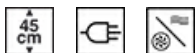


SF4401MCX



Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-microgolf
EAN-code	8017709288907



Design

Design	Elementi	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	Inox	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Fingerproof	Deur	Met paneel
Design	Plat	Handvat	Elementi/ Selezione
Materiaal	Inox		Squadrata
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	Kleur handvat	Inox look
Type glas	Eclipse zwart glas	Logo	In reliëf
		Bedieningsknoppen	Elementi

Bediening

			
Display	CompactScreen	Bediening	Bedieningsknoppen
Display	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10
---------------------	----

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Pizza		

Bereidingsfuncties met microgolven

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

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Opties

 Tijdsinstelling	 Automatische in- en uitschakeling	 Warmhoudfunctie
Timer	Ja	Ja
Timer	1	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	
	Andere opties	
	Showroom demo optie	
	Snel voorverwarmen	

Technische specificaties

 Minimum temperatuur	30 °C	 Opening deur	Standaard opening
 Maximum temperatuur	250 °C	 Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
 Aantal kookniveaus	3	 Totaal aantal ruiten	3
 Aantal lampen	1		
 Type lamp	Halogeen		
 Vermogen lamp	40 W		

Verlichting bij opening deur	Ja	Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1000 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Grill - vermogen	2000 W	Koelleiding	Enkel
Circulatie - vermogen	1400 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
		Veiligheidsscherm microgolfdeur	Ja

Prestaties / energielabel



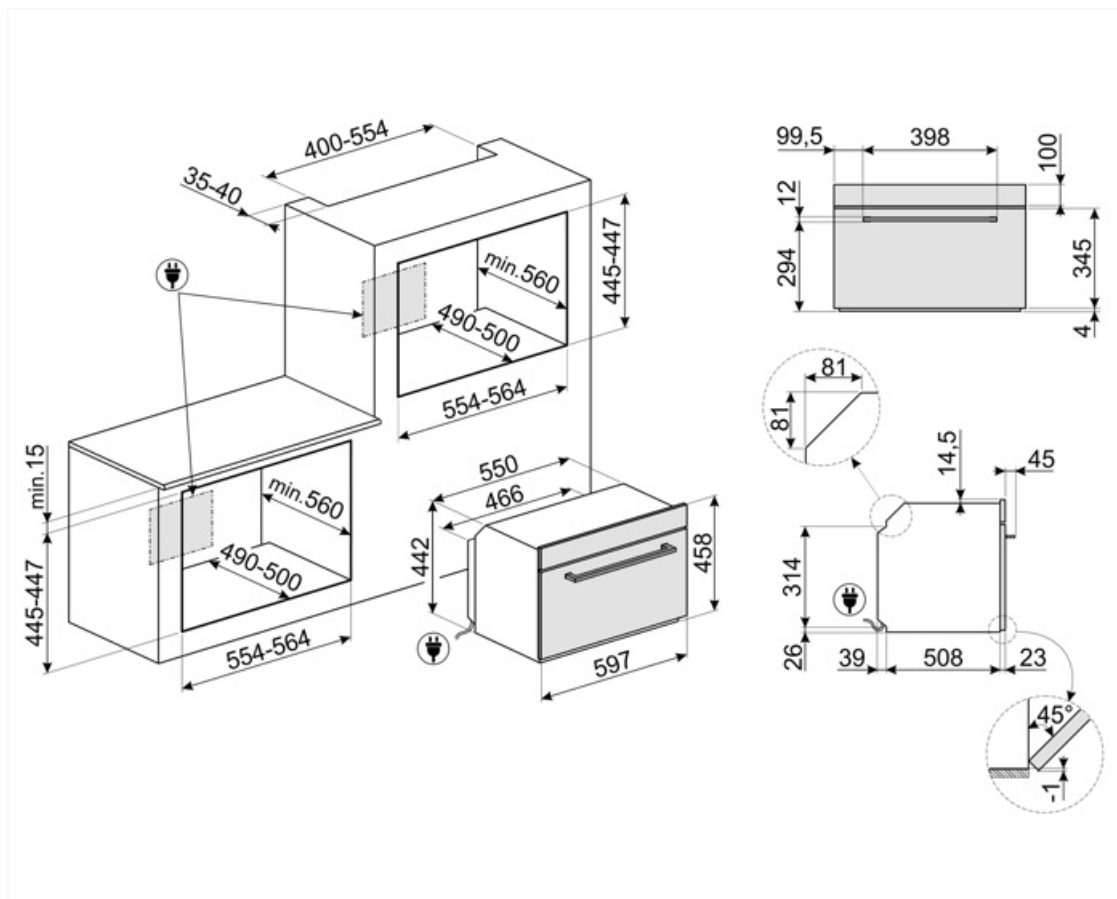
Netto volume	40 l	Effectief vermogen microgolf	1000 W
Aantal ovens	1		

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Glazen ovenplaat	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50 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.



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.



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



GTT

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



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.		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.
	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.
	COMPACTscreen display + bedieningsknoppen		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	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
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		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.		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.



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.



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.



The oven cavity has 3 different cooking levels.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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.



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



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%.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.