

SF4104WMCS



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Kombi-Mikrowelle
SmegConnect	Ja
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709275921



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Silber	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Linea
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Grau
Glasart	Stopsol-Silberglas	Markenlogo	Siebdruck
Farbe des Dekors	Weiß		

Bedienelemente













Display	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	11
Display-Technologie	TFT	Display-Sprachen	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Bedienungsart	Touch-Control		






Programme / Funktionen

Garfunktionen	15
Automatikprogramme	56
Personalisierte Rezepte	64

Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze	 Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Heißluft
 Pizza		


Mikrowellenfunktionen

 Mikrowelle	 Mikrowelle + Umluft + Ober-Unterhitze	 Mikrowelle + Heißluft
 Mikrowelle + Grill	 Aufwärmem und Regenerieren	

Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Auftauen nach Gewicht	 Hefestufe
 Warmhalten	 Tellerwärmer	 Sabbath

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Demo-Tutorial-Messeschaltung	Ja
Minutenzähler	Ja	Benutzerführung durch Berührung	Ja
Einstellbarer Timer/Minutenzähler	3	Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Schnell-Vorheizung	Ja
Zusatzfunktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Quick Start, Multilinguale Spracheneinstellung, Digitaluhr, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar, Dimmfunktion, Eco-Logic	Vorheizungs-Management	Ja
SmartCooking	Ja	Wi-Fi Konnektivität	WI-FI
Niedrigtemperaturgaren			

Demo-Mode Showroom-
Funktion Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Temperatur max.	250 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der Garebenen	3	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Einschubschienen	Einhängerrahmen	Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung	Ja
Grill abklappbar	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einzel
Beleuchtung bei Türöffnung	Ja	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	212x462x407 mm
Leistung der Unterhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung des Kleinflächengrills	2000 W	Material des Garraumes	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	1400 W	Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja		

Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	1000 W
Anzahl der Garräume	1		

Serienzubehör



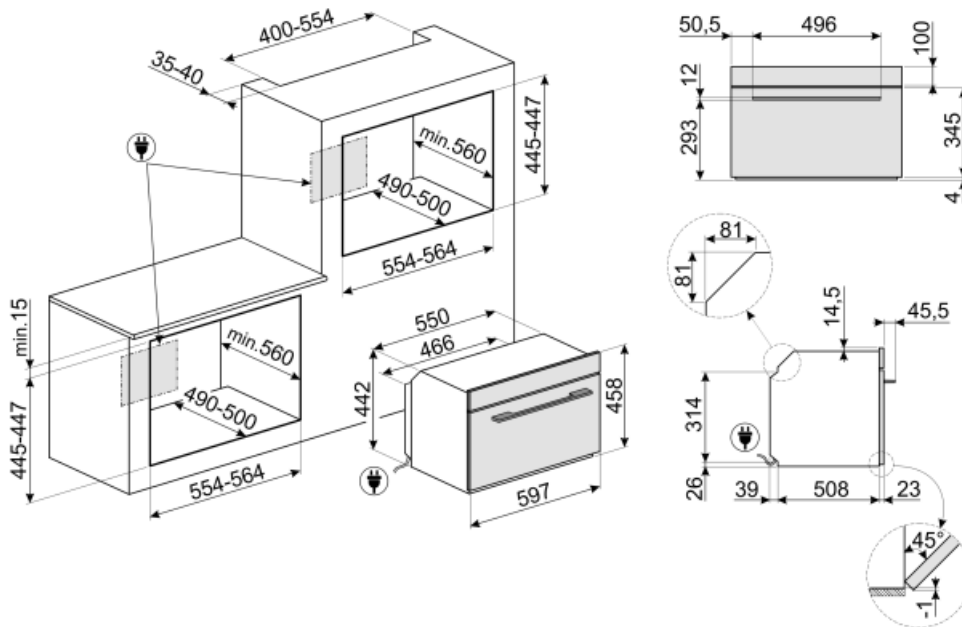
Auflagerost für Fettpfanne	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1	Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Absicherung	14 A	Länge des Netzkabels	115 cm

Elektrischer
Gesamtanschlusswert

3100 W



Sonderzubehör

PR3845X



Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



GT1P-2



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

KIT130S













Trim kit for 45 cm Linea ovens



















GTP














Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</p>	 <p>Kombinierte Mikrowelle: Dieser Backofen ermöglicht die Kombination von zwei verschiedenen Arten des Garens (traditionell und mikrowellenbetrieben). Kombinierte Backöfen erhöhen die Backmöglichkeiten und bieten gleichzeitig eine maximale Flexibilität</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Zeit für das Auftauen.</p>	 <p>DISPLAY-TYP VIVOscreen</p>
 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</p>
 <p>Eco-Logic: mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme in kW des gesamten Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>	 <p>Elektro-Anschluss</p>
 <p>Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>	 <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal, für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>
 <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>	 <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig.</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum zu geben.</p> |  <p>Großflächengrill: Sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p> |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p> |  <p>Mikrowelle: Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen und Aroma zu verändern. Die Mikrowellenfunktion kann auch mit herkömmlichen Funktionen kombiniert werden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen. Ideal für alle Arten von Lebensmitteln.</p> |
|  <p>Mikrowelle + Heißluft: Garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p> |
|  <p>This function can reheat precooked dishes, without becoming dry or hard.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Turbo-Heißluft: Die Heizleistung kommt aus 3 verschiedenen Bereichen: oben, unten und von der Rückseite des Backofens. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein schnelles Garen, auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.</p> |  <p>Compact appliances with a height of 45 cm - perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.</p> |
|  <p>Warmhaltefunktion für Gerichte oder Kochgeschirr.</p> |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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%.</p> |  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |

-
- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>The oven cavity has 3 different cooking levels.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).</p> |
|  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |
|  <p>Elektronische Temperatursteuerung: für eine konstante Temperatur im Garraums mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Dies ermöglicht das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren, wie z.B. Kuchen, Soufflés und Pudding.</p> |  <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p> |
|  <p>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>Wi-Fi connectivity</p> |
|  <p>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.</p> | |