

SF4303WMCX Nieuw

classici

COMBI MICROGOLFOVEN, 45 CM, WI-FI, INOX FINGER FRIENDLY

FUNCTIES

Hoogte 45 cm

Netto volume: 40 l

Grafisch touch kleurendisplay TFT04

EasyGuide display

15 kookfuncties

80 automatische programma's

20 personaliseerbare recepten

Snel voorverwarmen

Wi-Fi

SmegConnect met Wi-Fi

Programmator begin en einde kooktijd (automatische in- en uitschakeling)

Geluidssignaal

Temperatuur van 30° tot 285° C

Vermogen microgolf: 1000 W

Soft Close systeem

Nominale aansluitwaarde: 3000 W

ONDERHOUD

Ovenruimte: Email Ever Clean

Reinigingsfuncties: Vapor Clean

VEILIGHEID

Kinderbeveiliging

Automatisch onderbreking microgolven bij openen deur

Veiligheidsthermostaat

Veiligheidsscherm microgolf

TOEBEHOREN

1 glazen druiplaat

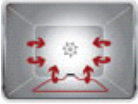
1 rooster voor druiplaat

1 rooster met stop

1 telescopische rail, gedeeltelijk uitschuifbaar

FUNCTIES




Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.


Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.


Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.


(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.


Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.


Grillweerstand (sterke grill):

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.


Microgolven (magnetron):

De microgolven van de microgolfovons dringen rechtstreeks het voedsel binnen en maken het mogelijk binnen zeer korte tijd en met aanmerkelijke energiebesparing te koken. Ideaal voor het koken zonder toevoeging van oliën en vetten zijn ze voorts zeer geschikt voor het ontdooien van voedsel, waarbij zowel het uiterlijk als de geur intact blijven. De microgolffunctie kan eveneens worden gecombineerd met de traditionele functies, met alle voordelen die dit met zich mee zal brengen. Ideaal voor alle soorten voedsel.


Microgolven + weerstand grill:

Met deze functie krijgt het voedsel een mooie goudbruine kleur en is het volledig gaar vanbinnen door het gebruik van de microgolven.


Vapor Clean:

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.


Onderste weerstand (doorkoken):

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.


Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.

Turbine + circulair element (geventileerd bakken):



Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.



Ventola + resistenza circolare + grill:

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Ontdooien volgens gewicht:

Met deze functie wordt de ontdooitijd van de voedingswaren automatisch ingesteld nadat men het gewicht heeft ingevoerd.



Ontdooien volgens tijd:

Met deze functie wordt de ontdooitijd van de voedingswaren automatisch bepaald



Rijzen van brooddeeg:

Een luchttemperatuur van 40° C is ideaal voor het rijzen van brooddeeg of voor bereidingen van gebak. U kiest eenvoudigweg deze functie en zet uw deeg in de oven voor de gewenste tijd.



Sabbatmodus:

De oven kan langere tijd zonder licht werken, op een lagere temperatuur tussen de 40°C en 100°C.



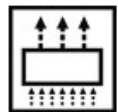
Magnetron + boven- en onderwarmte + Ventilator:

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten een homogene bereiding. De werking van microgolven maakt het verder mogelijk om de binnenkant van het voedsel in korte tijd te bereiden.



OPWARM- EN REGENERATIEFUNCTIE:

Met deze functie kunnen eerder bereide en in de koelkast bewaarde levensmiddelen met stoom worden opgewarmd.



Gedwongen afkoelingsventilatie:

Dit systeem zorgt ervoor dat tijdens de werking van de oven de temperatuur van de deur gecontroleerd blijft als garantie voor de beveiliging tegen verbranding. Tezelfdertijd worden ook de omliggende meubels tegen oververhitting beschermd.



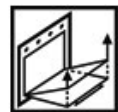
Volume:

Deze symbolen geven de gebruiker inlichtingen over het volume van de oven, accessoires en ander toebehoren niet inbegrepen.



Kookniveau:

Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken over 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.



Uitneembaar glas:

De binnendeur van de oven bestaat volledig uit glas en is eenvoudig uitneembaar waardoor het onderhoud gemakkelijker wordt en een grotere hygiëne mogelijk wordt gemaakt.



Aantal glazen:

Deze symbolen informeren de gebruiker over het aantal glazen waaruit de deur van de oven is samengesteld. Een deur met driedubbel glas bijvoorbeeld zorgt ervoor dat de buitentemperatuur van de deur steeds zo laag mogelijk blijft voor maximale veiligheid.

SF4303WMCX

classici

vapor clean
elektrisch
45 cm
inox "finger friendly"
combi microgolf

