SF4104WVCPN

Categorie	45 cm
Familie	Oven
Vitality system	Ja
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709275945



Esthetiek

Esthetiek	Linea	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Zwart	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handgreep**	Linea
Materiaal	Glas	**Kleur handgreep**	Zwart
Type glas	Clear1	**Logo**	Geëtst
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening

Naam display	VivoScreen	**Aantal weergaven talen**	11
Display technologie	TFT	**Weergave taal**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regeling bediening	Touch control		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	16
Automatische programma's	65
Personaliseerbare recepten	64

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Circulaire + bottom
- Pizza

Kookfuncties met stoom

- Stoom
- Geventileerd
- Hetelucht multifunctioneel
- Circulaire + bottom
- Opwarmen en regenereren
- Sous Vide

Andere Stoom-functies

- Reiniging reservoir
- Waterafvoer
- Watertoevoer
- Ontkalkingsprogramma

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijsfunctie
- Warmhoudfunctie
- Bordenwarmfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling
Timer	Ja
Timer	D
Kinderbeveiliging	Ja
Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Helderheid, Tonen, Tones volume
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja
Smart cooking	Ja
Showroom demo optie	Ja
Begeleide demo functie	Ja
Snelgids	Ja
Geheugen	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Snelle voorverwarming	Ja
Instant GO	Ja

Technische specificaties

Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	250 °C
Aantal kookniveaus	3
Aantal lampen	1
Soort verlichting	Halogeen
Lamp vervangbaar	Ja
Vermogen lamp	40 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	2000 W
Circulatie - vermogen	1400 W
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Ketel - Vermogen	900 W
Deur openen	Standaard opening

Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	3
Soft Close systeem	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Enkel
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Water aansluiting	Fill&Hide, automatic
Inhoud waterreservoir	1,2 l
Automatische uitschakeling stoom bij openen deur	Ja

Prestaties / energielabel

Energieklasse	A+
Netto inhoud	41 l
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.85 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ

Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.59 KWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	81,9 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1
Vangschaal (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Rvs ovenschaal	1

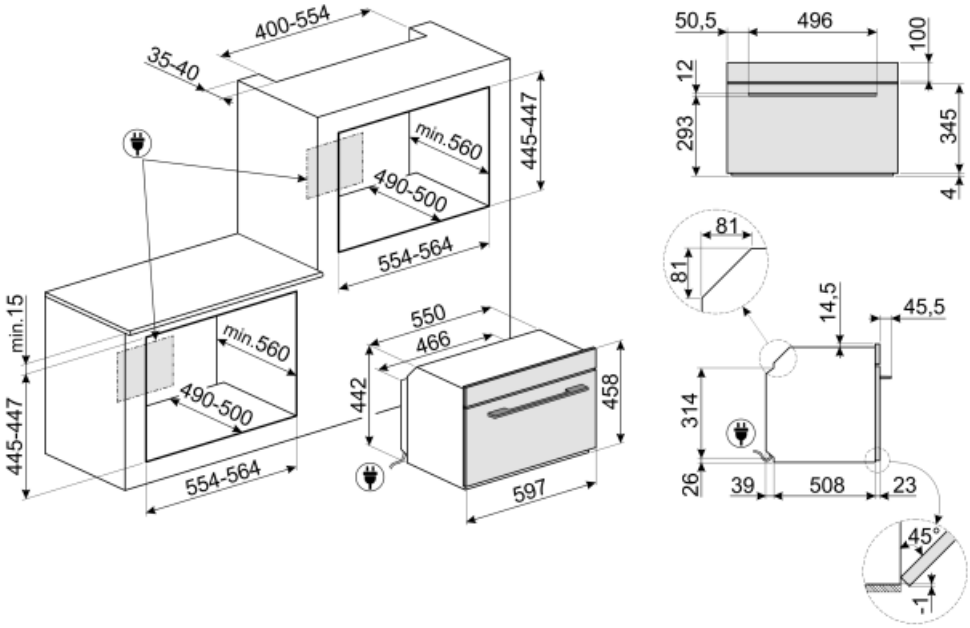
Diepe geperforeerde rvs ovenschaal (40 mm)	1
Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1
Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.
Overig	Spons/ Boiler cover/ Beaker

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stroom	14 A

Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	115 cm

Nominale aansluitwaarde	3100 W



Accessoires niet inbegrepen



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens

GTTV

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)





BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep

PALPZ



Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm

Symbols glossary (TT)

A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.

Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Combi-stoomovens: het stoomkooksysteem maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Electric



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



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.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



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.



Steam cooking: it`s a natural way of cooking for any kind of products, from vegetables to desserts, to preserve the nutritional and organoleptic properties of ingredients. Ideal for cooking without fat, to heat up food without drying. Steam is ideal for simultaneous cooking of meals that require different cooking times.



Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.



Fun assisted + Steam: intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.

Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



KEEP_WARM_72dpi



verlichting



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.



Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished



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.



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.



The oven cavity has 3 different cooking levels.



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.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.

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.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.

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.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control 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.

Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.