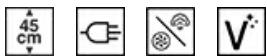


SF4106WVCPS



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709261993



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Farge på silketrykk	Grå
Farge	Sølv	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea
Materiale	Glass	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Stopsol	Logo	Silketrykk

Kontroller



Displaynavn	VivoScreen max	Antall visningsspråk	11
Displayteknologi	TFT	Visningsspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrollinnstilling	Avansert full touch		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	16
Automatiske programmer	65
Oppskrifter tilpasses	64

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Manuell damp	 Damp + bunn + øvre + vifte	 Damp + varmluft + vifte
Sirkulasjon + knapp + vifte	 Oppvarming og re-generasjon	 Sous Vide

Andre dampfunksjoner

 Beholderrens	 Vann utgang	 Inngang vann
 Avkalkingsprogram		

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Varmholdingsfunksjon	 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner

															
Tidsinnstillingsvalg	Timer	Tidsur	Kontroller med barnelås	Andre muligheter	Matlaging med steketermometer	Flerstegstilberedning	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Smart komfyr	Demomodus	Demo-opplæringssett	Touch guide	kronologi	Rask forvarming	Forvarming	administrasjon
							Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet	Ja	Ja	
							Ja								
							Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, ECO-logic, Luminosità, Toner, Volum toni								
							Ja								
							Sì, fino a una Sequenza di 3 cotture								

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C
Høyeste temperatur	250 °C
Antall hyller	3
Antall lamper	1
Type lampe	Halogen
bruker utskiftbare lys	Ja
Lett effekt	40 W
Lys når døren åpnes	Ja
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1000 W
Grillelement - styrke	2000 W
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Koker - Strøm	900 W
Dør åpning type	Standard åpning

Dør	Temperaturregulert dør
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Mykt lukkende hengsler	Ja
Kjølesystem	Tangential
Kjøledyse	Enkelt
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	212x462x407 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile
Vann opplasting	Fill&Hide, automatisk
Tank kapasitet	1,2 l
Damp stopper når dør åpnes	Ja

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A+
Nettovolum for ovnsrom	41 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0.85 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.06 MJ

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.12 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.59 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	81,9 %

Standardtilbehør



Rist med bakre stopp	1
Emaljert brett (40 mm)	1
Ristinnsats for brett	1
Brett med rustfritt stål-effekt	1

Perforert brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Steketermometer	Ja, enkelt punkt
Andre	Svamp/ Koke dekke/ Beger

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
Nåværende	14 A

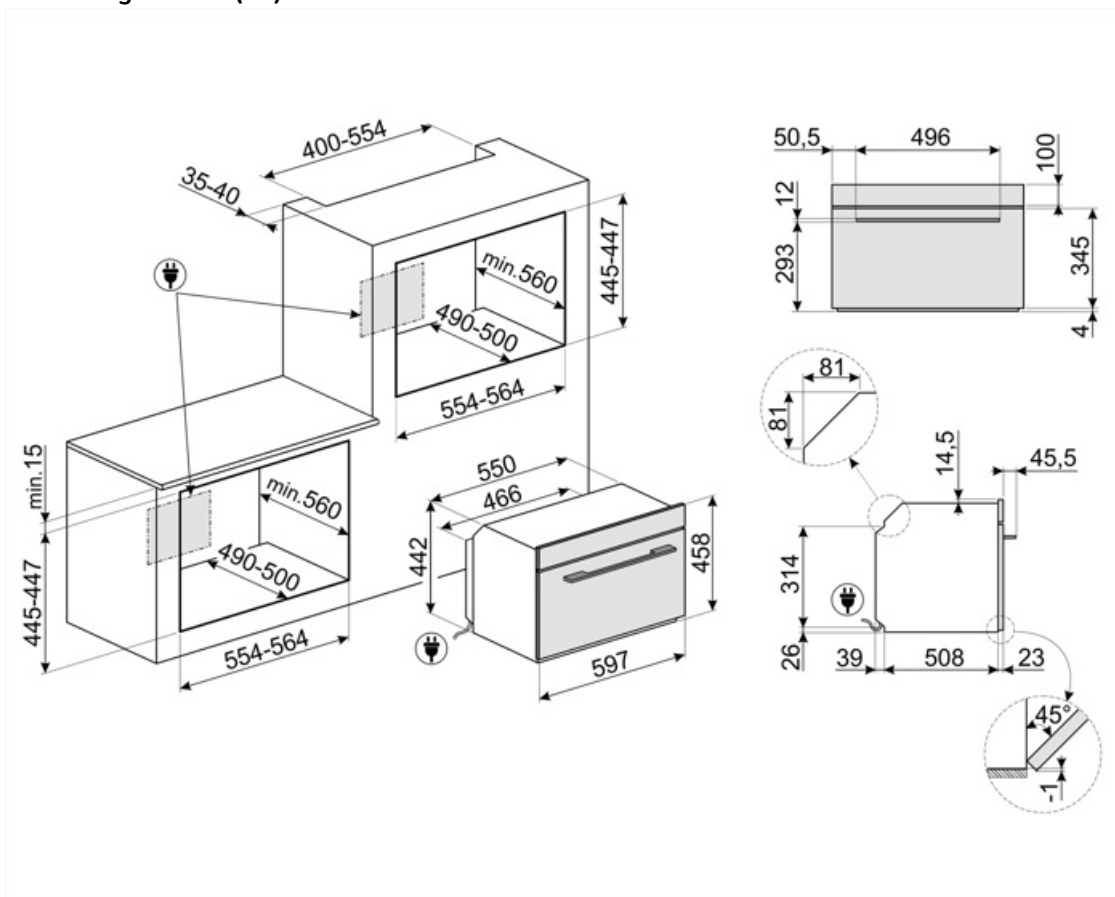
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
---------------	----------

Elektrisk
tilkoblingseffekt (W)

3100 W

Lengde på ledning

115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner

Symbols glossary

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
	Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettnivået og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
	Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.		...
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
	ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.		Elektrisk



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking



En ovn med FULL DAMP har 3 KOMBINASJONER tilgjengelig, og det er også mulig å bruke den med REN damp i tillegg. Dampen kan justeres mellom 30% og 70% og det er et valg tilgjengelig med 100% ren damp hvis nødvendig. Vannet føres inn i ovnen før tilberedningen starter via et automatisk påfyllingsrør. Ovnen kalkulerer den nøyaktige vannmengden som trengs for den aktuelle funksjonen, opp til 1,2 L. Vann føres inn i kammeret og omgjøres til damp før tilberedningen starter. Kontinuerlig damp genereres basert på innstillingen ved starten av tilberedningen.



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt bruk av retten.



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.



Sousvide-tilberedning: Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuum-steking (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingsteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under steking. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.



Dampsteking: Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideelt for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.



Fun assistert + Damp: Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.



Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Gjenoppvarme: Denne funksjonen kan gjenoppvarme retter uten at de blir tørre eller harde.



Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



KEEP_WARM_72dpi



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.

 Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, takk være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig	 Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden
 Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.	 SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
 Funksjon som løser enhver tvil. Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.	 Ovnkammeret har 3 forskjellige stekenivåer.
 Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.	 Apparater med WiFi-forbindelse. Via SmegConnect App er det mulig å overvåke og fjernstyre apparatene via smarttelefon og nettbrett (iOS og Android).
 Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.	 Multistep-tilberedning: Det er mulig å stille inn 3 steketider i samme oppskrift. Steketeknologi, funksjon, tid og temperatur kan varieres. Ved slutten av en fase vil den neste starte automatisk.
 For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.	 Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
 Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.	 Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
 Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.	 Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
 WiFi-forbindelse	 Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.
 INSTANT GO: Aktivisering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.	