

SF4603VCNX1



Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709236267



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Dolce Stil Novo
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Delarnas ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av logotype	Utanpåliggande
Material	Glas	Kontrollvred	Dolce Stil Novo
Typ av glas	Eclipse	Färg på kontroller	Svart
Färg screentryck	White - retro illuminated		

Kommandon

Displayteknik	TFT	Displayspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Typ av kontroll	Vred		
Antal språk i display	11	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	13
Automatikprogram	50
Anpassade recept	No





Traditionella tillagningsfunktioner

-  Statisk
-  Ventilerad
-  Varmluft
-  Snabb
-  Eco
-  Stor grill
-  Fläkt + grill (stor)
-  Fläktassisterad undervärme

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

-  Ånga
-  Ventilerad
-  Varmluft
-  Uppvärmning och regenerering


Övriga ångfunktioner

-  Rengöring av behållare
-  Vattenutlopp
-  Vatteninlopp
-  Avkalkningsprogram

Övriga funktioner

-  Jäsning
-  Helginställning

Rengöringsfunktioner

-  Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Smart Cooking	Ja
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Barnlås	Ja	Snabbuppvärmning	Ja
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning		

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	<50 l	Lucka	Kontrollerad temperatur
Minimum temperatur	30 °C	Avtagbar lucka	Ja
Maximum temperatur	250 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Antal hyllplan	3	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	1		

Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	3
Effekt lampa	40 W	Soft Close	Ja
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1000 W	Kylkanal	Enkel
Effekt Grillelement	2000 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	212x462x407 mm
Effekt varmluften	1400 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt ånggenerator	900 W	Vattenpåfyllning	Fill&Hide
Typ av lucköppning	Underhängd	Kapacitet vattentank	1,2 l
		Ångfunktionen stängs av när luckan öppnas	Ja

Kapacitet/energietikett



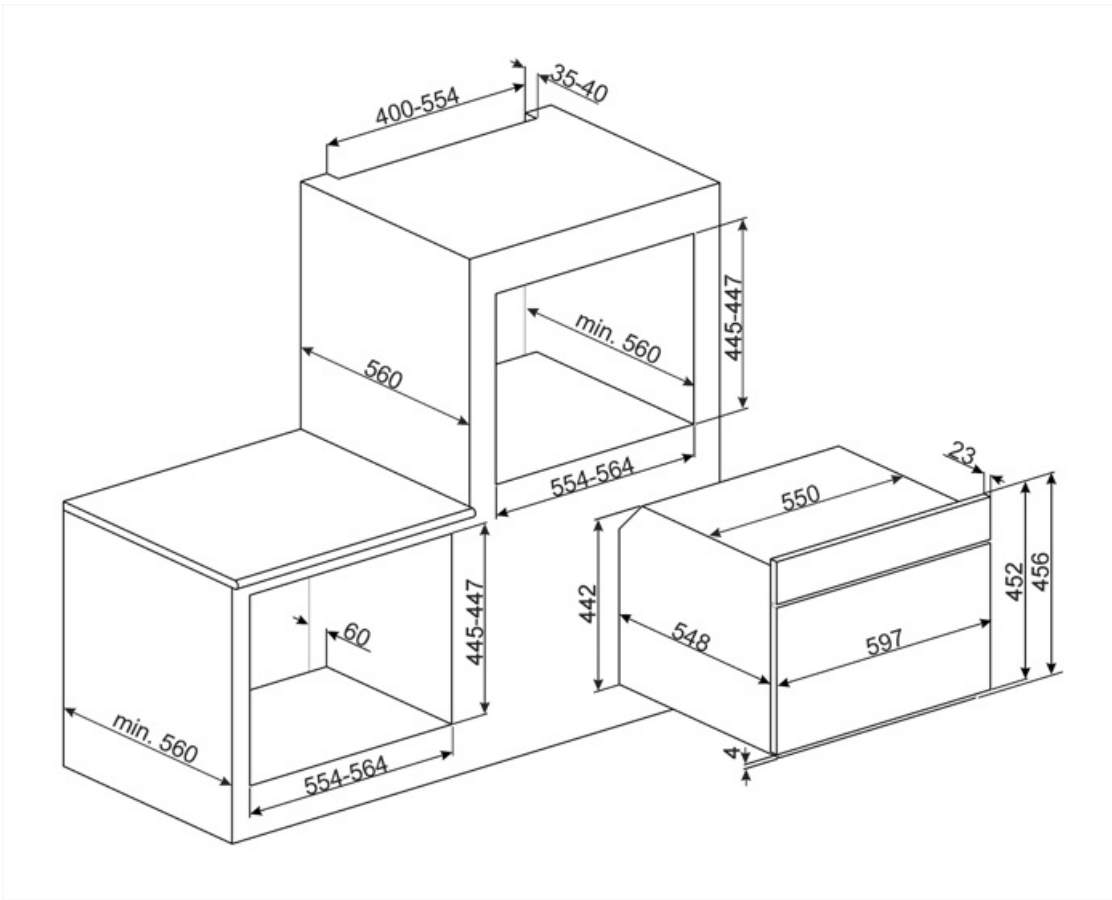
Energiklass	A+	Energiförbrukning i konvektionsläge	2,12 MJ
Nettovolym	41 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,59 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,85 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3,06 MJ	Energieffektivitetsindex	81,9 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	Plåt i rostfritt stål	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1	Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Galler till ugnform	1	Annan	Svamp/ Kokarskydd/ Kanna

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Anslutningseffekt	3100 W
Typ av kontakt	Nej	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	14 A	Sladdens längd	115 cm



Kompatibela Tillbehör

BN620-1



Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.

PALPZ



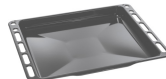
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

PR3845X



Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

BN640



Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.

PR3845N



















Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar

STONE2



Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.

Symbols glossary

 <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.</p>	 <p>Elektrisk anslutning</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>
 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>	 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.</p>



Ångkokning: det här är ett naturligt tillagningssätt för alla typer av produkter, från grönsaker till desserter, som bevarar ingrediensernas näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Perfekt för fettfri matlagning och för uppvärmning av mat utan att den torkar ut. Ånga är idealiskt för samtidig tillagning av flera olika måltider som kräver olika tillagningstider.



Fläktfunktion + Ånga: intensiv och jämn matlagning. Fläkten är aktiv och värmen kommer både nerifrån och uppifrån samtidigt. Tillsatsen av ånga gör att matens organoleptiska egenskaper bevaras bättre och att rätterna tillagas bättre på insidan, blir knaprigare och mer lättsmälta. Perfekt för kalvstek, ugnstekta anka och för tillagning av hel fisk.



Varmluft + Ånga: Tillsatsen av ånga till varmluftsmatlagning gör det möjligt att bevara matens organoleptiska egenskaper bättre. Värmen kommer från ugnens bakre del och fördelas snabbt och jämnt. Fläkten är aktiv. Detta är den perfekta funktionen för tillagning av alla typer av maträtter på ett delikatare sätt. Det är även perfekt för matlagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas. Perfekt för tillagning av stekar, kyckling och bakade rätter såsom surdegskakor eller -bröd.



Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka



Uppvärmning: Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.



En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatte tiden.



Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



Ugnsutrymmet har 3 olika matlagningsnivåer.



En ugn med SMART ÅNGA erbjuder 3 ångnivåer och 5 matlagningsfunktioner med ÅNGFUNKTION att välja bland. Innan matlagningen börjar fylls vattnet på inne i ugnen genom en automatisk påfyllningsslang. Ångan genereras externt och förs in direkt i ugnsutrymmet. Ugnen beräknar den exakta mängden vatten som behövs för den önskade matlagningen, upp till 160 ml, och ångan förs in i ugnen automatiskt och pulserar på och av under matlagningen i enlighet med inställningen.



Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Smart Cooking är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.



Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.