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

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)	41 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	**Totalt antal glas i luckan**	3
Typ av lampa	Halogenlampor		
Effekt lampa	40 W	**Soft Close**	Ja

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

Kapacitet/energietikett



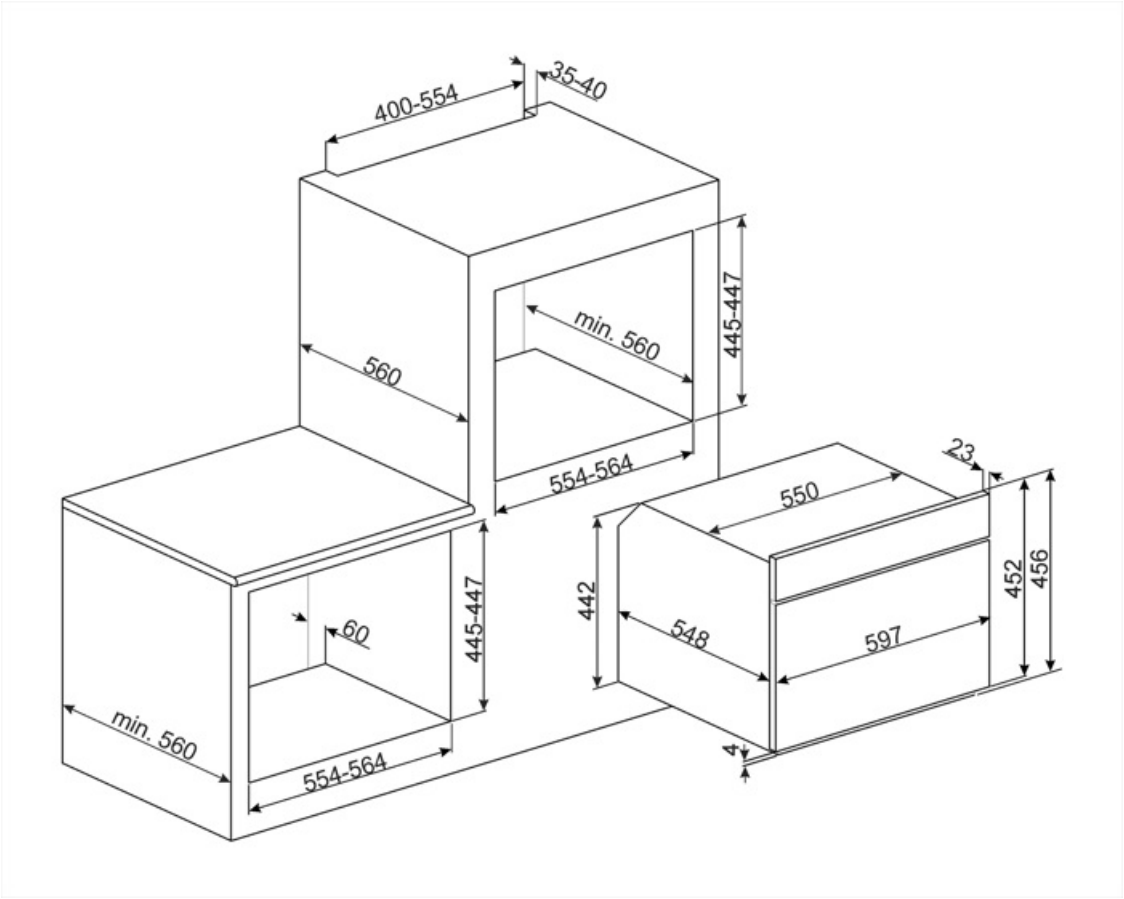
Energiklass	A+
Nettovolym	41 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,85 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	3,06 MJ
Energiförbrukning i konvektionsläge	2,12 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,59 kWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	81,9 %

Medföljande tillbehör

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

Elektrisk anslutning

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


400-554
35-40
445-447
min. 560
560
554-564
23
550
442
452
456
548
597
4
445-447
60
min. 560
554-564

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 proffessionellt 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 expermentering 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



A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.



Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.



Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



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.



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.



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



3 Skikt glas i luckan



Elektrisk anslutning



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.



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.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.

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.

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.

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

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.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

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

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 avsatta tiden.

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

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, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.

Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka

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.

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

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

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

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 %.

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, suffléer 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.