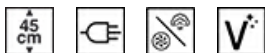
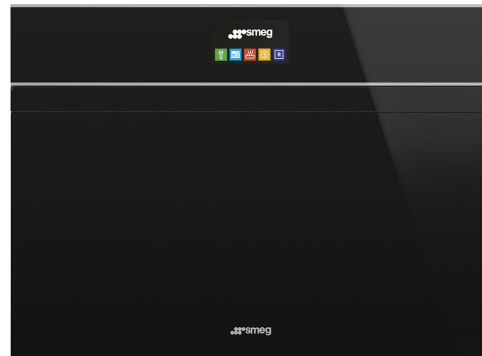


SF4604PVCNX1



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709233440



Esthétique

Esthétique	Dolce Stil Novo	Type de verre	Noir Eclipse
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Poignée rétractable	Oui
Finition des composants	Inox	Couleur de la poignée	Noir
Matériau	Verre	Logo	Appliqué

Commandes











Technologie de l'afficheur	TFT	Nombre de langues disponible sur l'afficheur	11
Type de commandes	Commandes tactiles	Langues disponibles sur afficheur	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski





Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	14
Programmes automatiques	50
Recettes personnalisables	10





Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Gril chaleur tournante	 Sole
 Sole ventilé		





Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

 Vapeur manuel	 Vapeur ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)	 Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)
 Réchauffage et régénération		


Autres fonctions vapeur

 Nettoyage réservoir	 Evacuation de l'eau	 Chargement de l'eau
 Programme détartrage		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Levage
 Shabbat		

Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur	Oui
Puissance Eco	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui

Début et fin de cuisson

Autres options

Smart cooking

Mode Expo

Préchauffage rapide

Maintien au chaud, Eco-Light

Oui

Oui

Oui

Tech



Température minimum	30 °C	Porte démontable	Oui
Température maximum	250 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3	Porte intérieure démontable	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de lampes	1	Fermeture douce	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Conduit de refroidissement	Simple
Puissance résistance sole	1000 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	212x462x407 mm
Puissance résistance gril	2000 W	Contrôle de température	Electronique
Puissance résistance circulaire	1400 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Chargement de l'eau	Automatique Fill & Hide
Resistance chaudière - Puissance	900 W	Capacité du réservoir	1,2 l
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Arrêt vapeur à l'ouverture de la porte	Oui
Porte	Tempérée		

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2.12 MJ
Volume net	41 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.59 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.85 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.06 MJ	Indice d'efficacité énergétique	81.9 %

Accessoires inclus

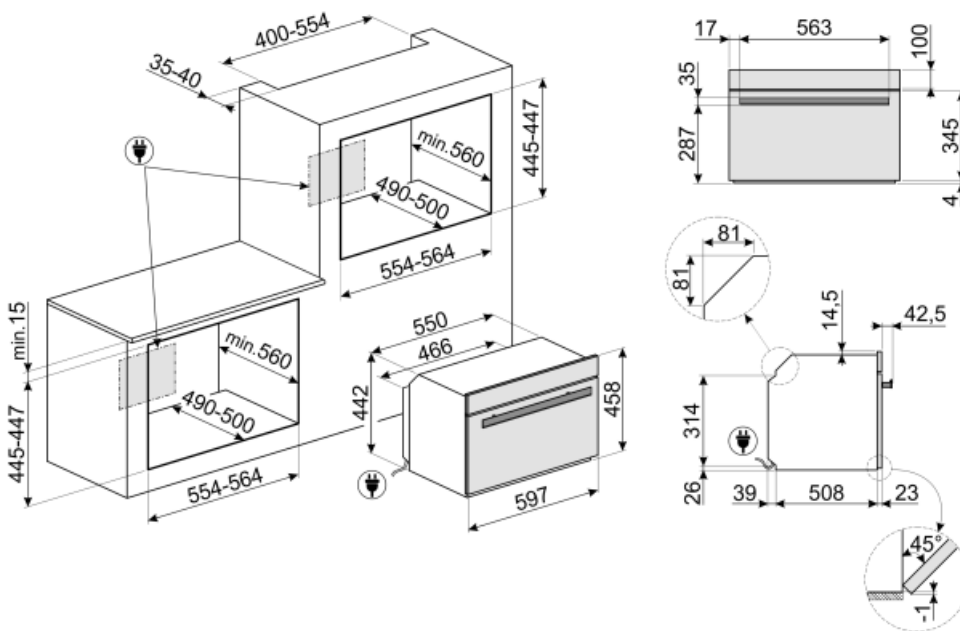


Grille avec arrêt arrière	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Lèchefrite en inox	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1
Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)	1	Autres accessoires	Eponge/ Couvercle chaudière/ Carafe

Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	14 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Puissance nominale	3100 W		



Not included accessories



PR3845N

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



GTTV

Kit rails télescopiques à sortie totale - 1 niveau Extraction 433 mm Matériau : Inox AISI 404 brossé



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



BX640

Plateau en acier inox pour four vapeur (HxLxP) 40x455x176mm



GT1TV















Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours compacts vapeur avec support latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.































PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p> |  <p>Fours combinés vapeur : Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.</p> |
|  <p>Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p> |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p> |
|  <p>Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.</p> |  <p>Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.</p> |
|  <p>A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.</p> |  <p>Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.</p> |
|  <p>Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.</p> |  <p>Electrique</p> |
|  <p>Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p> |  <p>Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments</p> |
|  <p>Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.</p> |  <p>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.</p> |

-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Vapeur : le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.
-  Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur : la vapeur combinée à l'air chaud créé par la combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des aliments.
-  Régénération : La fonction de régénération permet d'amener les aliments, généralement précuits et conditionnés, à la température de consommation tout en maintenant la qualité de l'aliment.
-  Turbine + Résistance circulaire + gril : La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour des aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Statique brassée avec vapeur assistée : Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.
-  Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur
-  Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

-  45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.
-  Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.
-  Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.
-  Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.
-  Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  Maintien au chaud
-  ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.
-  3 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 3 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  Commandes sensibles : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.