SF4604WMCNR

Categorie	45 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-magnetron
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709275976



Esthetiek

Esthetiek	Dolce Stil Novo	**Type glas**	Zwart
Kleur	Zwart	**Deur**	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	**Handgreep**	Dolce Stil Novo
Design	Plat	**Kleur handgreep**	Zwart
Afwerking componenten	Koper	**Logo**	Geassembleerd
Materiaal	Glas		

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	15
Automatische programma's	56
Personaliseerbare recepten	64

Traditionele kookfuncties

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

Bereidingsfuncties met microgolven

- Magnetron
- Geventileerd
- Circulaire
- Microwave + grill
- Opwarmen en regenereren

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, Quick Start, Taalinstelling, ECO-Logic, Helderheid, Tonen, Tones volume
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	2
Soort verlichting	Halogeen
Deur openen	Standaard opening
Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Totaal aantal ruiten	3

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
Automatische uitschakeling magnetron bij openen deur	Ja
Soft Close systeem	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Enkel
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Veiligheidsscherm magnetrondeur	Ja

Prestaties / energielabel



Netto inhoud	40 l
Aantal ovens	1
Effectief magnetronvermogen	1000 W

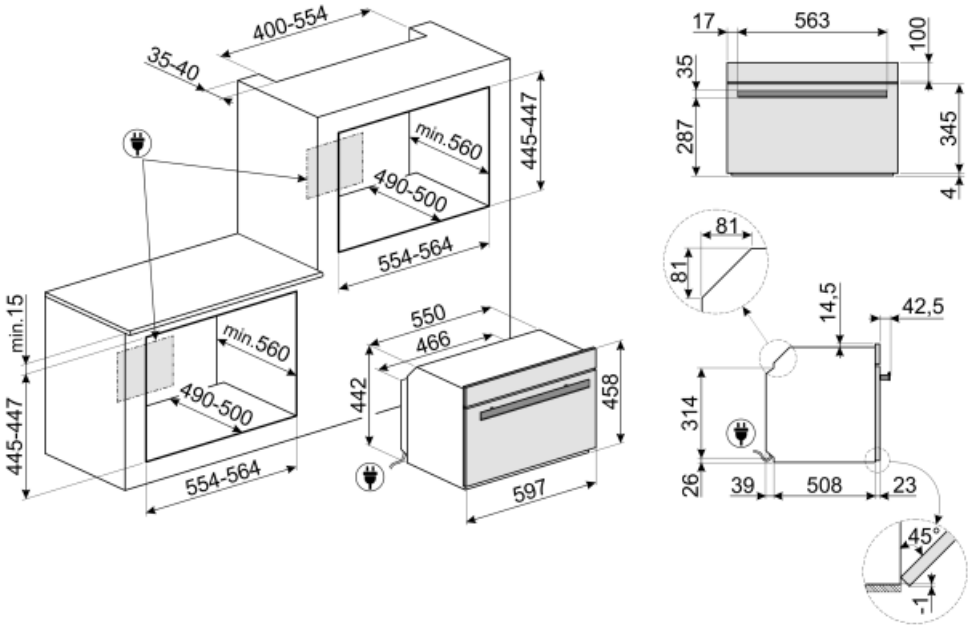
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1
Inzetrooster	1
Glazen ovenplaat	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stroom	14 A
Nominale aansluitwaarde	3100 W
Frequentie	50 Hz
Lengte voedingskabel	115 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
17
563
100
35
287
345
4
81
81
14,5
42,5
314
26
39
508
23
45°
1

Accessoires niet inbegrepen



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



PR3845X

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



PALPZ

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



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

Symbols glossary (TT)



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



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



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



Electric



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 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.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



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



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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



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.



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).



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



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.



Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.



Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.



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.



KEEP_WARM_72dpi



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.



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%.



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.



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.



Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.



Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.



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.



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.



verlichting



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



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



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.

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

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

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.

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

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.

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.