

SF4604WVCPNR









Produktkategorie Kompakt 45 cm **Produktfamilie** Backofen Vitality-System la Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro

Garmethode Dampfgaren kombiniert

Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709275990



Ästhetik

Ästhetik Dolce Stil Novo Farbe Schwarz Oberfläche Hochglanz Design Flach Verzierung der

Kupfer

Material Glas Glasart Gerätetür Vollglas Türgriff Farbe/Ausführung des

Türgriffs

Markenlogo

Eclipse-Schwarzglas

Dolce Stil Novo

Schwarz

Standard

Bedienelemente





Komponenten

Display Typ Display

Bedienungsart

VivoScreen TFT

Touch-Control

Multilinguale Display-Sprachen

Display-Sprachen

11

Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programme / Funktionen

Garfunktionen 16 Automatikprogramme 65 Personalisierte Rezepte 64



Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft ECO Großflächengrill Turbo-Heißluft Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Heißluft Unterhitze Pizza Garfunktionen mit Dampf (%) Dampf Dampf + Heißluft Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze Aufwärmem und Regenerieren Sous-Vide-Garen Unterhitze + Heißluft Sonstige Dampffunktionen /iiii Wassertankreinigung Restwasserrückführung Wasseraufnahme [D] Entkalkungsprogramm Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Auftauen nach Gewicht Hefestufe Sabbath Warmhalten Tellerwärmer Reinigungsprogramm Vapor Clean Optionen Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Demo-Mode Showroom- Ja Garende **Funktion** Minutenzähler Ja Demo-Tutorial-Ja Messeschaltung Einstellbarer 3 Timer/Minutenzähler Benutzerführung duch Ja Berührung Tastensperre/Kindersicherung Ja

SMEG SPA 15.12.2025

Chronologie

Instant GO

Schnell-Vorheizung

Die letzten 10

Ja

Ja

angewendete Funktionen



Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-

> Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar. Signaltöne regelbar

Garen mit

Kerntemperaturfühler

Smart Cooking

Niedrigtemperaturgaren

Ja

Ja

Technische Eigenschaften



















Temperatur min. 30°C 250 °C Temperatur max. Anzahl der Garebenen 3 Anzahl der 1

Art der Beleuchtung

Beleuchtungen

Innenbeleuchtung austauschbar

Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze Leistung des

Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung Leistung der

Dampfbeheizung

Art der Türöffnung

40 W

Halogen

Ja

Ja

1000 W 2000 W

1400 W

900 W

Standard Türöffnung

Gerätetür Kontrollierte Türkühlung

Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl aller 3

Türverglasungen Soft-Close Komfort-Schließsystem

Abkühlsystem Kaminabzugssystem Einfach

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums

Wasserbefüllung

Kapazität Wassertank Sicherheitsabschaltung der Dampfbeheizung nach Türöffnung

Ja Ja Ja la Kühlgebläse

212x462x407 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung Fill & Hide, automatisch

1.2 I Ja

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Nutzbares Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

A+

41 I

0.85 kWh

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 2,12 MJ

0,59 kWh

1 81,9 %

SMEG SPA



Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

3,06 MJ

Serienzubehör





Auflagerost für

Edelstahl-Garschale

ungelocht, (H: 20 mm)

Fettpfanne

Grillrost mit 1 Edelstahl-Garschale **Tiefensperre** gelocht, (H: 40 mm) Backblech/Fettpfanne Teleskop-Vollauszug, 1 emailliert (H: 40 mm)

Ebene

Kerntemperaturfühler Singlepoint-

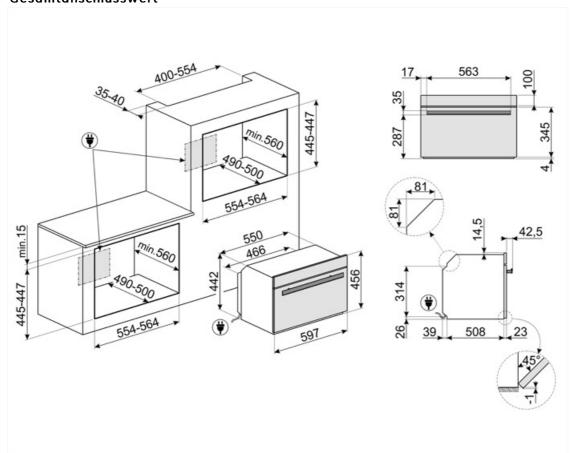
Kerntemperaturfühler **Sonstiges** Schwamm/ Abdeckung Heizung/ Messbecher

1

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V Frequenz 50/60 Hz **Absicherung** 14 A Länge Netzkabel 115 cm Elektrischer 3100 W

Gesamtanschlusswert





Kompatibel Zubehör

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

BX640



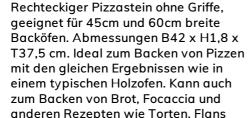
Garschalel ungelocht aus Edelstahl, 2,7 l, geegnet für Dampfbacköfen der Serie SO... / SOP... zum Garen von Speisen wie Reis, Nudeln oder anderen Lebensmitteln in Wasser oder Sauce. Abmessungen LxBxT:176x455x70 mm

PR3845N



Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

STONE2



oder Keksen verwendet werden.

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

PR3845X



Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



Symbols glossary



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von F



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH -BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z



Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.



Display VIVOScreen: das 4,3" VIVOscreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



Elektro-Anschluss



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



A FULL STEAM oven has 3 steam COMBINATION cooking functions available, and it is also possible to use it to cook with PURE steam only. The steam is adjustable between 30% and 70% and there is the option of 100% pure steam if required. The water is loaded into the oven before cooking via an automatic loading tube. The oven calculates the exact amount of water required for the desired cooking function, up to 1.2lt. Water is introduced into the cavity, and becomes steam during cooking. Continuous steam is generated based on the setting at the start of cooking.



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



J	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.	<u>@</u>	Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.
8	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.	ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu
******	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.	€ €	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
8	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.		Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die S
	Dampfgaren: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für d	(%%)	Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und o
8	Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu		Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.
S	Aufwärmen: Mit dieser Funktion können vorgegarte Gerichte aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen.	®	Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga
45 cm	Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.	旦	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.	စ္ခါ့င	Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.





Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.



Kerntemperaturfühler: dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreich



Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt



Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informa



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 3 Garebenen.



Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen S



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Garraumvolumen 41l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



Nutzvolumen 50 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.



INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.