SF4604WVCPNR

Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709275990



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	**Typ av glas**	Eclipse
Färg	Svart	**Dörrtyp**	Helglas
Finish	Högblank	**Handtag**	Dolce Stil Novo
Design	Platt	**Färg på handtag**	Svart
Delarnas ytbehandling	Koppar	**Typ av logotype**	Utanpåliggande
Material	Glas		

Kommandon

Displaytyp	VivoScreen	**Antal språk i display**	11
Displayteknik	TFT	**Displayspråk**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Typ av kontroll	Touchkontroll		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	16
Automatikprogram	65
Anpassade recept	64

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

- Ånga
- Ventilerad
- Varmluft
- Varmluft + undervärme
- Uppvärmning och regenerering
- Sous Vide

Övriga ångfunktioner

- Rengöring av behållare
- Vattenutlopp
- Vatteninlopp
- Avkalkningsprogram

Övriga funktioner

- Upptining per tid
- Upptining per vikt
- Jäsning
- Varmhållningsfunktion
- Tallriksvärmare
- Helginställning

Rengöringsfunktioner

- Vapor Clean

Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Demoläge**	Ja
Timer	Ja	**Demoguidat läge**	Ja
Timer	3	**Guidad touch**	Ja
Barnlås	Ja	**Historik**	Ja, 10 senast använda funktioner
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, ECO-logic, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym	**Snabbuppvärmning**	Ja
		Snabbstart	Ja
Tillagning med matlagningstermometer	Ja		
Smart Cooking	Ja		

Teknisk specifikation



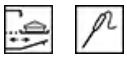
Kapacitet (liter)	41 l
Minimum temperatur	30 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	3
Antal lampor	1
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	2000 W
Effekt varmluftelement	1400 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Effekt ånggenerator	900 W
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kontrollerad temperatur
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Totalt antal glas i luckan	3
Soft Close	Ja
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

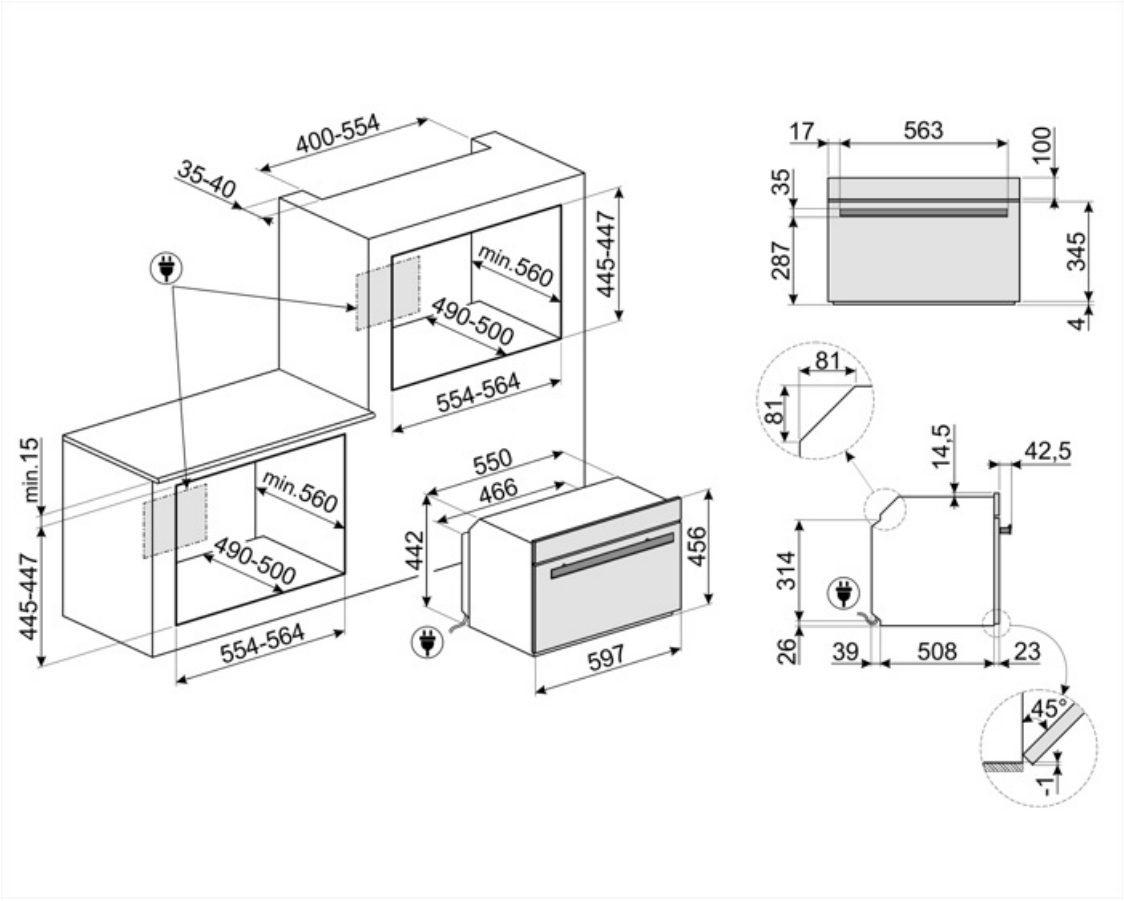


Galler med bakre stopp	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1
Galler till ugnsform	1
Plåt i rostfritt stål	1
Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Matlagningstemometer	Ja, enpunkt
Annan	Svamp/ Kokarskydd/ Kanna

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Typ av kontakt	Nej
Anslutningseffekt	3100 W

Spänning	14 A	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
		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.



BX640

Plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



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.



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.



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

Symbols glossary



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



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



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



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.



Elektrisk anslutning



En fullånga har tre ångkombinationer tillgängliga för kombinering, och det är också möjligt att använda den för att laga mat endast med ren ånga. Ångan kan ställas in mellan 30% och 70% och det finns möjlighet till 100% ren ånga vid behov. Vattnet fylls i ugnen innan det tillagas via ett automatiskt påfyllningsrör. Ugnen beräknar den exakta mängd vatten som krävs för önskad tillagningsfunktion, upp till 1,2 l. Vatten införs i ugnsutrymmet och blir ånga under tillagningen. Kontinuerlig ånga genereras baserat på inställningen i början av tillagningen.



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.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



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



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden



3 Skikt glas i luckan



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



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



Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.



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.

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

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.

Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.

Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuummatlagning (sous vide) med hjälp av en ångugn är även en otroligt hälsosam och genuin typ av matlagning. Med matlagningstekniken sous vide kan värme överföras effektivt från ångan till maten och därmed undviks smakförlust på grund av oxidering och avdunstning av näringsämnen och fuktighet under tillagningen. Med sous vide-tillagning går det även att kontrollera matlagningen bättre jämfört med traditionella metoder, och resultatet blir jämnare. Med denna funktion kan man även tillaga maten vid lägre temperaturer än vid traditionell matlagning.

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, ugnsstekt 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.

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

Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.

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.

Ugnsutrymmet har 3 olika matlagningsnivåer.

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

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

4.3" VIVO-skärmens display ger ett avancerat färggränssnitt, för automatisk hantering av körprogram som Delta T, Multi-step och SameTime firing.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

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

Temperaturgivare: med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar

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 %.

Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter. Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.

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.

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.

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

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

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



INSTANT GO: om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.