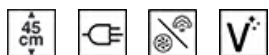


SFA4920VCN1



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	8017709235963



Esthétique

Esthétique	Victoria	Porte	Avec cadre
Couleur	Noir	Poignée	Victoria
Design	Bombé	Couleur de la poignée	Effet inox
Matériau	Matériau émaillé	Logo	Appliqué
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Victoria
Couleur de la sérigraphie	Gris métal	Couleur des manettes	Effet inox
Type de sérigraphie	Symboles		

Commandes

Technologie de l'afficheur	LCD	Nombre de manettes	2
Type de commandes	Manettes		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	13
Programmes automatiques	20
Recettes personnalisables	No

Fonctions de cuisson traditionnelle

- | | | |
|-------------------------|-----------------|-------------------|
| Statique | Chaleur brassée | Chaleur tournante |
| Chaleur tournante turbo | ECO | Gril fort |
| Gril fort ventilé | 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 |
| Mode Sabbath | | |

Fonctions de nettoyage

- Vapor Clean

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

- | | |
|---|-----|
| Minuteur | Oui |
| Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui |

Début et fin de cuisson

- Oui

Autres options

- Mode Expo
Préchauffage rapide

Maintien au chaud, Eco-Light

- Oui
Oui

Technologie



Température minimale	30 °C	Porte démontable	Oui
Température maximale	250 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3	Porte intérieure démontable	Oui
Nombre de lampes	1	Nombre total de vitres de la porte	3
Type d'éclairage	Halogène	Fermeture douce	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	Électronique
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 litres
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Arrêt vapeur à l'ouverture de la porte	Oui
Porte	Tempérée		

Performance / Etiquette Energétique



Volume net	41 l	Nombre de cavités	1
------------	------	-------------------	---

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite en inox	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Autres accessoires	Eponge/ Couvercle chaudière/ Carafe

Raccordement électrique

Type de prise	(I) Australie	Puissance nominale	2100 W
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	10 A	Longueur du câble d'alimentation	115 cm

Not included accessories

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



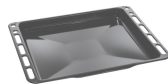
PALPZ

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



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.



Symbols glossary

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Electrique
-  100% vapeur : Vous pouvez choisir de cuisiner à 100% vapeur ou en mode combiné en sélectionnant le pourcentage qui convient le mieux à vos besoins de cuisson, qui peut varier de 30% à 70%. Avec le système VAPOR CHEF, le four est en mesure de calculer et de charger automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson désirée, en évitant les gaspillages. La cuisson à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments. La vapeur réduit également la quantité de matières grasses ajoutées et vous permet de cuisiner plus sainement.
-  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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  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

-  **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.
-  **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.
-  **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**
-  **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.
-  **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 + 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.