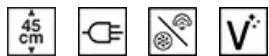


SFA4920VCN1



Categorie	45 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709235963



Design

Esthetiek	Victoria	Deur	Met paneel
Kleur	Zwart	Handgreep	Victoria
Design	Bol	Kleur handgreep	Rvs look
Materiaal	Gelakt materiaal	Logo	Geassembleerd
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Victoria
Kleur serigrafie	Zilver	Kleur knoppen	Rvs look
Type zeefdruk	Symbolen		









Bediening

Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2
Regeling bediening	Bedieningsknoppen		





Programma's / functies

Aantal kookfuncties	13
Automatische programma's	20
Personaliseerbare recepten	No





Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Luchtcirculatie (met onderwarmte)





Kookfuncties met stoom

 Stoom	 Geventileerd	 Hetelucht multifunctioneel
 Opwarmen en regenereren		


Andere Stoom-functies

 Reiniging reservoir	 Waterafvoer	 Watertoevoer
 Ontkalkingsprogramma		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Sabbath		

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Snelle voorverwarming	Ja

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Uitneembare ovendeur	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	3	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal lampen	1		

Soort verlichting	Halogeen	Totaal aantal ruiten	3
Vermogen lamp	40 W	Soft Close systeem	Ja
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1000 W	Koelleiding	Enkel
Grill - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	212x462x407 mm
Circulatie - vermogen	1400 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Ketel - Vermogen	900 W	Water aansluiting	Fill&Hide, automatic
Deur openen	Standaard opening	Inhoud waterreservoir	1,2 l
Deur	Temperatuur gecontroleerde deur	Automatische uitschakeling stoom bij openen deur	Ja

Prestaties / energielabel



Netto inhoud	41 l	Aantal ovens	1
---------------------	------	---------------------	---

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Rvs ovenschaal	1
Vangschaal (40 mm)	1	Diepe geperforeerde rvs ovenschaal (40 mm)	1
Inzetrooster	1	Overig	Spons/ Boiler cover/ Beaker

Elektrische aansluiting

Stekker	(I) Australia	Nominale aansluitwaarde	2100 W
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	10 A	Lengte voedingskabel	115 cm

Accessoires niet inbegrepen

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



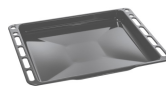
PALPZ

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



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



























PR3845X

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



Symbols glossary

-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  Combi-stoomovens: het stoomkooksysteem maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
-  Electric
-  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.
-  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.
-  Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.

-  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.
-  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
-  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.
-  Fun assisted + Steam: intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  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: 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.
-  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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Steam cooking: it's a natural way of cooking for any kind of products, from vegetables to desserts, to preserve the nutritional and organoleptic properties of ingredients. Ideal for cooking without fat, to heat up food without drying. Steam is ideal for simultaneous cooking of meals that require different cooking times.
-  Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.
-  Reheat: 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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



KEEP_WARM_72dpi



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



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%.



The oven cavity has 3 different cooking levels.



To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



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.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.