

SFA4920VCN1



Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709235963



Estetisk linje










Estetik	Victoria	Dörrtyp	Med panel
Färg	Svart	Handtag	Victoria
Design	Rundad	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Material	Lackad stål	Typ av logotype	Utanpåliggande
Typ av glas	Klart	Kontrollvred	Victoria
Färg screentryck	Silver	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Typ av screentryck	Symboler		

Kommandon

Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2
Typ av kontroll	Vred		


Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	13
Automatikprogram	20
Anpassade recept	No
Traditionella tillagningsfunktioner	

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

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

 Ånga  Ventilerad  Varmluft




 Uppvärmning och regenerering

Övriga ångfunktioner

 Rengöring av behållare  Vattenutlopp  Vatteninlopp


 Avkalkningsprogram

Övriga funktioner

 Upptining per tid  Upptining per vikt  Jäsning

 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Barnlås

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

Ja

Övriga tillval

Demoläge

Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning

Ja

Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur 30 °C

Maximum temperatur 250 °C

Antal hyllplan 3

Antal lampor 1

Typ av lampa Halogenlampor

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



Nettovolym

41 l

Antal ugnar

1

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt (40 mm) 1

Galler till ugnform 1

Plåt i rostfritt stål 1

Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm) 1

Annan Svamp/ Kokarskydd/ Kanna

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt (I) Australien

Strömstyrka 220-240 V

Spänning 10 A

Anslutningseffekt 2100 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz

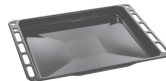
Sladdens längd 115 cm

Tillbehör ingår ej



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.



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 professionellt 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.
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.
	3 Skikt glas i luckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	Elektrisk anslutning		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	En fullånga har tre ångkombinationer tillgängliga för kombinerad, 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.		Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	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		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.
	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.



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 surdegkakor 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.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



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



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



ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.



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.



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 %.



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.



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, souffléer och puddingar.



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



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.