

SF4603VCNR1

Dolce Stil Novo

60 CM KOMPAKT KOMBINATIONÅNGUGN,
SVART GLAS MED DETALJER I KOPPAR,
SOFT CLOSE,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709232269

SÄLJES ENDAST AV UTVALDA ÅTERFÖRSÄLJARE

45 cm hög kompaktugn

12 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 41 liter

Brutto: 50 liter

Temperatur: 30-250° C

Easyguide display

50 förinställda program

3 tillagningsnivåer

Vattenbehållare: 1,2 liter

Elektronisk programfunktion (automatisk start
och avstängning) och koktidslarm

Ljudsignal vid tillagningsslut

Ugnsbelysning (40 W)

Tangenitalt kylsystem av lucka och ugn

Treglaslucka

Spänning: 220-240 V

Ström: 14 A

Anslutningseffekt: 3100 W

Standardtillbehör:

- 1 emaljerad plåt (40 mm)
- 1 perforerad plåt i rostfritt stål (40 mm)
- 1 plåt i rostfritt stål
- 1 galler till ugnsform
- 1 galler med bakre stopp



Funktioner



Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **PR3845X** - Täcklist
- **BVG** - Glasplåt med galler i rostfritt stål
- **MDB** - Handtag för dubbla plåtar
- **BNP608T** - Teflonplåt
- **GT1PV** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **KITBX40** - Perforerad plåt i rostfritt stål x 2

Versioner

- **SF4603VCNX1** - Svart glas med detaljer i rostfritt stål

SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se



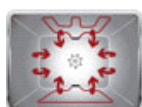
FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



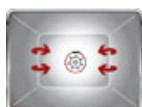
ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



VARMLUFT+GRILLELEMENT:

Idealisk för stekning och stora köttbitar som kräver grundlig tillagning. Funktionen ger grilleffekt och skickar värmen runt maten vilket gör att vändning ej är nödvändigt.



FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



VARMLUFT + ÅNGA:

VARMLUFT + ÅNGA



Manuell ångfunktion:

40°C konstant värme, perfekt för jäsning av degar.



Uppvärmning/sterilisering:

6 förinställda program avsedda för att värma rester och sterilisera tex vällingflaskor. Inkluderar även en «klarmåltids» funktion.

