

# SF4606WVCPNR



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Vitality system</b>	Oui
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Combiné vapeur
<b>SmegConnect</b>	Oui
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709262945



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Dolce Stil Novo	<b>Type de verre</b>	Noir Eclipse
<b>Couleur</b>	Noir	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Finition</b>	Brillant	<b>Poignée</b>	Dolce Stil Novo
<b>Design</b>	Plat	<b>Couleur de la poignée</b>	Noir
<b>Finition des composants</b>	Cuivre	<b>Logo</b>	Appliqué
<b>Matériau</b>	Verre		

## Commandes

<b>Nom afficheur</b>	VivoScreen max	<b>Nombre de langues disponible sur l'afficheur</b>	11
<b>Technologie de l'afficheur</b>	TFT	<b>Langues disponibles sur afficheur</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
<b>Type de commandes</b>	Complètement tactile évolué		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	16
<b>Programmes automatiques</b>	65
<b>Recettes personnalisables</b>	64

### Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique	Chaleur brassée	Chaleur tournante
Chaleur tournante turbo	ECO	Gril fort
Gril fort ventilé	Sole	Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)
Pizza		

### Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

Vapeur manuel	Vapeur ventilé ( sole+ résistance voûte + turbine)	Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)
Chaleur tournante + sole	Réchauffage et régénération	Sous vide

### 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
Maintien au chaud	Chauffe-plats	Shabbat

### Fonctions de nettoyage

Vapor Clean
-------------

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Mode Expo</b>	Oui
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Mode vidéo tutoriel</b>	Oui
<b>Minuteur réglable</b>	3	<b>Guide tactile</b>	Oui
		<b>Chronologie</b>	Oui, les 10 dernières fonctions utilisées
		<b>Préchauffage rapide</b>	Oui
		<b>Instant Go</b>	Oui

<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui	<b>Connectivité</b>	Wi-Fi
<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons		
<b>Cuisson avec sonde</b>	Oui		
<b>Cuissons enchaînées</b>	Oui, jusqu'à 3		
<b>Smart cooking</b>	Oui		

## Technologie



<b>Température minimale</b>	30 °C	<b>Porte</b>	Tempérée
<b>Température maximale</b>	250 °C	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	3	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	Oui	<b>Fermeture douce</b>	Oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance résistance sole</b>	1000 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	212x462x407 mm
<b>Puissance résistance gril</b>	2000 W	<b>Contrôle de température</b>	Électronique
<b>Puissance résistance circulaire</b>	1400 W	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean
<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Chargement de l'eau</b>	Automatique Fill & Hide
<b>Resistance chaudière - Puissance</b>	900 W	<b>Capacité du réservoir</b>	1,2 litres
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Arrêt vapeur à l'ouverture de la porte</b>	Oui

## Performance / Etiquette Énergétique



<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	A+	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	2.12 MJ
<b>Volume net</b>	41 l	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	0.59 kWh
<b>Consommation d'énergie en convection naturelle</b>	0.85 kWh	<b>Nombre de cavités</b>	1
		<b>Indice d'efficacité énergétique</b>	81,9 %

Consommation d'énergie en mode conventionnel 3.06 MJ

## Accessoires inclus

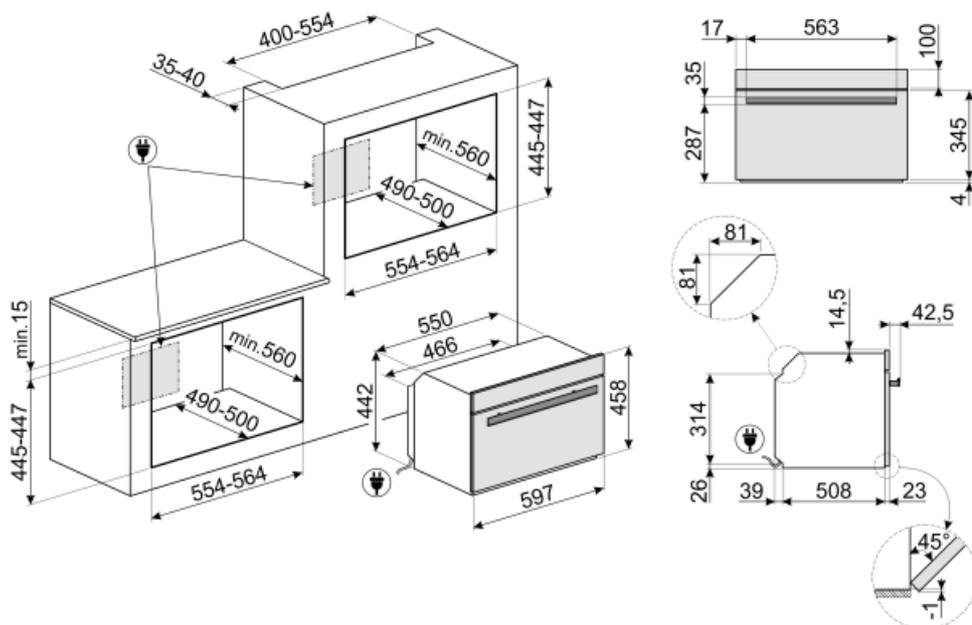


Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Sonde de cuisson	Oui, un seul point
Lèchefrite en inox	1	Autres accessoires	Eponge/ Couvercle chaudière/ Carafe

## Raccordement électrique

Tension 220-240 V  
 Intensité 14 A  
 Puissance nominale 3100 W

Fréquence 50/60 Hz  
 Longueur du câble d'alimentation 115 cm



## Not included accessories



### PR3845N

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.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### PALPZ

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



### 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.



### BX640

Plateau en acier inox pour four vapeur  
(HxLxP) 40x455x176mm



### GTTV

Kit rails télescopiques à sortie totale -  
1 niveau Extraction 433 mm Matériau  
: Inox AISI 404 brossé



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>                              |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>Afficheur Vivo Max : Ecran de 6,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>Electrique</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>             |  <p>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.</p> |

-  **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.
-  **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.
-  **Fonction pizza :** Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  **Turbine + Résistance circulaire + sole :** la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.
-  **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).
-  **Cuisson sous vide :** Fonction vapeur pour une cuisson parfaite des plats sous vide. Elle rehausse le goût des plats tout en conservant leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est également un type de cuisson incroyable, sain et authentique. La technique de cuisson sous vide permet de transférer efficacement la chaleur de la vapeur aux aliments, évitant ainsi la perte de saveur due à l'oxydation et l'évaporation des nutriments et de l'humidité pendant la cuisson. La cuisson sous vide permet également de mieux contrôler la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, ce qui garantit des résultats de cuisson uniformes. Elle permet également de cuire à une température plus basse que la cuisson traditionnelle.



**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.



**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.



Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.



**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.



**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**



**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**



**Chauffe-plats**



**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.

-  Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.
-  Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.
-  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.
-  Appareils connectés au réseau via la technologie Wi-Fi. Avec l'application SmegConnect , vous pouvez contrôler et gérer vos appareils à distance via des smartphones et des tablettes (iOS et Android).
-  Cuissons enchaînées : Vous pouvez configurer jusqu'à 3 étapes de cuisson dans la même recette en modifiant la fonction, la durée et/ou la température. A la fin d'une phase, la suivante démarre automatiquement.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  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.
-  Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.
-  INSTANT GO : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.