

SF4920VCX1

Victoria

Compacte oven met stoomfunctie 60 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A+
Nismaat 45 cm

17 functies, w.o. 3 stoomfuncties

Vapor Clean functie

20 automatische programma's

Turbohitte

Sabbath functie

Functie t.b.v. ontkalken

Large LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

Warmhoudoptie

Eco-Light optie

ECO-Logic optie

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 250°C

Mantelkoeling

Grill: 2,00 kW

3 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, driefvoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

1 halogeen lamp

Inhoud waterreservoir: 1,2 liter

Netto inhoud: 41 liter

Aansluitwaarde: 3,10 kW

Inclusief:

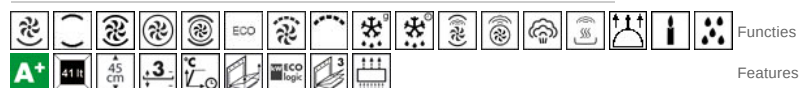
1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

1 rvs ovenschaal

1 geperforeerde ovenschaal (40 mm)

2 ovenroosters

Functies



Functies

Features

Accessoires

- **CTP9015X** - Roestvrijstaal





Functies



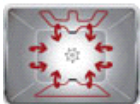
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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).



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ontdooifunctie – gewicht:

Ontdooifunctie op basis van gewicht



Ontdooifunctie – tijd:

Ontdooifunctie op basis van tijd



VENTILATOR + ONDER- EN BOVENWARMTE + STOOM:

De ventilator, gecombineerd met onder- en bovenwarmte, zorgt voor een meer uniforme verspreiding van de warme lucht. De stoom zorgt voor een perfecte bereiding van het voedsel, zonder het uit te drogen.



Stoom + hetelucht:

De stoomfunctie wordt gecombineerd met de hetelucht functie, waarbij de warmte afkomstig is van het convex-element rond de ventilator. De combinatie stoom en hetelucht zorgt ervoor dat het voedsel niet uitdroogt, maar toch een mooie goudbruine kleur krijgt.

Stoom



Verhitting met stoom is ideaal om gerechten op te warmen zonder dat ze uitdrogen of hard worden (regeneratie). Tevens geschikt voor koken in de oven en ontdooien. In combinatie met overige bakfuncties levert stoom een belangrijke reductie van baktijd en temperatuur. Hierdoor blijven smaak en voedingswaarde beter behouden.



OPWARM- EN REGENERATIEFUNCTIE:

Met deze functie kunnen eerder bereide en in de koelkast bewaarde levensmiddelen met stoom worden opgewarmd.



Rijsfunctie:

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.



Sabbath:

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereidt worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Vapor Clean:



De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.

Features

A+:



De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A+ getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.



Oveninhoud 41 liter:

Het 120 cm Opera fornuis van Smeg beschikt over twee ovens, waaronder een oven met een netto inhoud van 41 liter.



45 cm:

Diverse apparaten van Smeg hebben een nismaat van 45 cm. Door de apparaten met elkaar te combineren, kan een mooie panorama lijn worden gecreëerd. De nis 45 cm apparaten kunnen tevens worden gecombineerd met de (borden)warmhoudlades uit het assortiment van Smeg, waarmee een nis 60 cm kan worden gecreëerd.



3 kookniveaus:

De 45 cm combi-stoomovens en combi-magnetrons van Smeg hebben 3 kookniveaus, voor optimaal gebruiksgemak.



Snel voorverwarmen:

Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.



Uitneembaar glas:

Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.



ECO-logic:

De ECO-Logic optie reduceert de aansluitwaarde tot onder 3 kW en stelt zo de gebruiker in staat meerdere apparaten tegelijkertijd op één stroomgroep te gebruiken.



Drievoudig glazen ovendeur:



Diverse ovens van Smeg zijn voorzien een drievoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.

Geforceerde mantelkoeling:



Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.

