

SF4104VCS



| | |
|----------------------------|-----------------|
| Categoría | Compacto 45 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Eléctrico |
| Sistema de cocción | Eléctrico |
| Método de cocción | Combinado Vapor |
| Sistema de limpieza | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709255534 |



Estética

| | | | |
|-----------------------|-----------|---------------------------|--------------|
| Estética | Línea | Color serigrafía | Blanco |
| Color | Plata | Tipo de serigrafía | Símbolos |
| Diseño | Plato | Puerta | Todo vidrio |
| Material | Vidrio | Tirador | Línea |
| Tipo de inox | Cepillado | Color del tirador | Gris |
| Tipo de vidrio | Stopsol | Logo | Serigrafiado |











Mandos

| | | | |
|--|--------|------------------------------------|--|
|  | | | |
| Tecnología de pantalla | TFT | Nº de idiomas en el display | 11 |
| Ajustes | Táctil | Display idiomas | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |




Programas/Funciones

| | |
|---------------------------------------|----|
| Número de funciones de cocción | 14 |
| Programas automáticos | 50 |
| Recetas personalizables | 10 |

Funciones de cocción tradicionales





| | | |
|--|--|--|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Turbo |  ECO |  Grill ancho |
| (circular+posterior+superior+ventilador) | | |
|  Grill ancho ventilado |  Grill termoventilado |  Inferior |
|  Inferior ventilado | | |

Funciones de cocina con tecnología Full Steam





| | | |
|---|--|---|
|  Vapor manual |  Vapor + inferior + superior + ventilador |  Vapor + resistencia circular + ventilador |
|---|--|---|

 Calentamiento y regeneración.


Otras funciones de vapor

| | | |
|---|---|--|
|  Limpieza del tanque |  Salida del agua |  Entrada del agua |
|  Programa de descalcificación | | |

Otras funciones

| | | |
|--|---|--|
|  Descongelación por tiempo |  Descongelación por peso |  Fermentación |
|  Sabbath | | |

Funciones de limpieza

 Vapor Clean

Opciones



Opciones de programación tiempo
Cuentaminutos
Programador

Inicio programado y fin de cocción
Sí
1

Otras funciones
Smart cooking
Opción Show Room Demo

Mantener caliente, Luz Eco
Sí
Sí

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños **Sí**

Pre-calentamiento rápido **Sí**

Características técnicas



Capacidad (L) <50 l
Temperatura mínima 30 °C
Temperatura máxima 250 °C
Nº de estantes 3
N.º de luces 1
Tipo de Luz Halógenas
Luz reemplazable por el usuario Sí
Potencia luz 40 W
Encendido de la luz al abrir la puerta Sí
Resistencia inferior - Potencia 1000 W
Resistencia grill - Potencia 2000 W
Resistencia circular - Potencia 1400 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta Sí
Caldera - Potencia 900 W
Tipo de apertura de la puerta Frontal

Puerta Puerta fría
Puerta desmontable Sí
Puerta interna de vidrio Sí
Vidrio interno desmontable Sí
Nº de vidrios totales de la puerta 3
Bisagras Soft Close Sí
Sistema de enfriamiento Tangencial
Conducto de enfriamiento Individual
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 212x462x407 mm
Regulación de la temperatura Electrónica
Material de la cavidad Esmalte Ever Clean
Carga de agua Rellenar y ocultar, automático
Capacidad del depósito 1,2 l
Interrupción del vapor al abrir la puerta Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética A+
Volumen útil 41 l
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural 0,85 kWh
Energy consumption in conventional mode 3,06 MJ

Energy consumption in forced air convection 2,12 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada 0,59 kWh
Nº de cavidades 1
Índice de eficiencia energética 81,9 %

Equipo accesorios incluidos



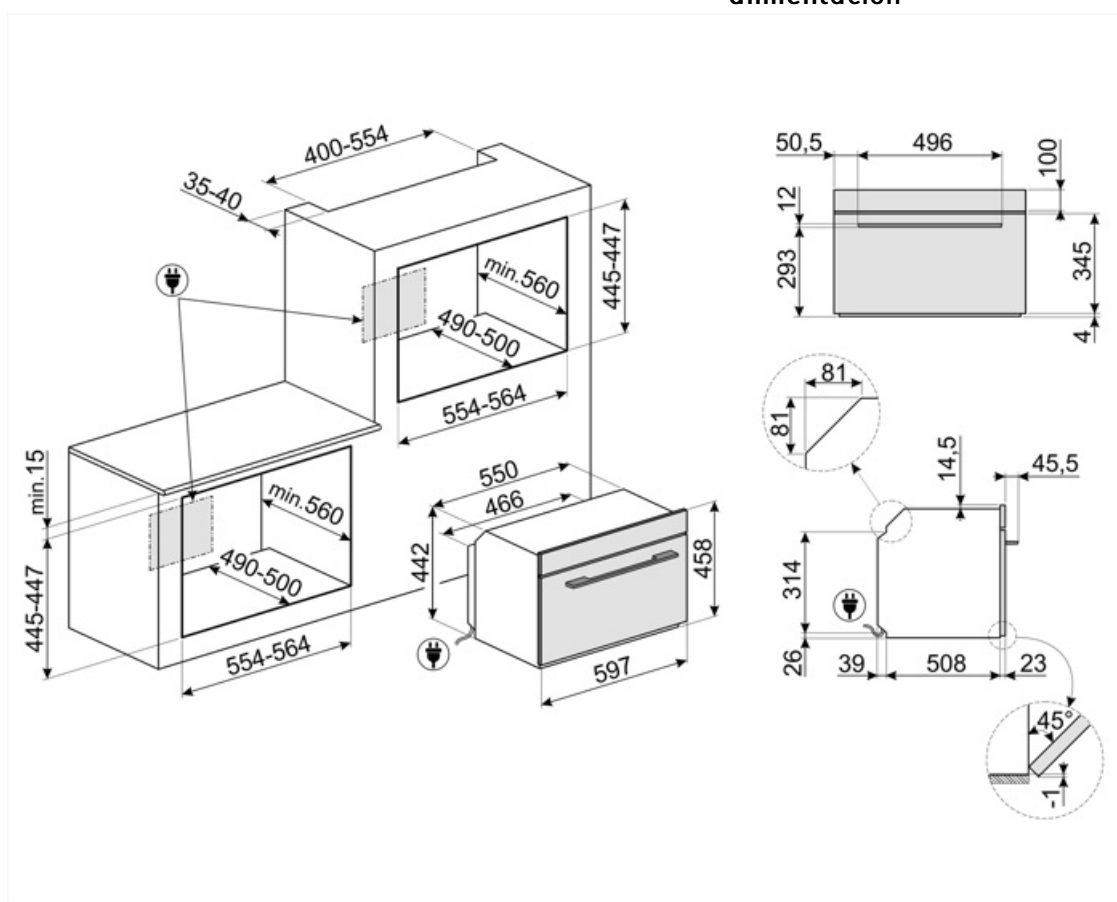
Bandeja con tope posterior 1

Bandeja inox profunda perforada (40 mm) 1
Guías telescópicas de extracción parcial 1

| | | | |
|------------------------------------|---|------|-----------------------------------|
| Bandeja esmaltada profunda (40 mm) | 1 | Otro | Esjona/ Cubierta del horno/ Jarra |
| Rejilla inserción bandeja | 1 | | |
| Bandeja inox | 1 | | |

Conexión eléctrica

| | | | |
|-----------|-----------|---------------------------------------|----------|
| Tensión | 220-240 V | Datos nominales de conexión eléctrica | 3100 W |
| Enchufe | No | Frecuencia (Hz) | 50/60 Hz |
| Corriente | 14 A | Longitud del cable de alimentación | 115 cm |



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



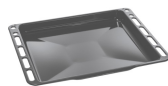
PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



BN640















Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños. |  | A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente. |
|  | Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción. |  | Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento. |
|  | Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente. |  | Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar. |
|  | Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo. |  | Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia. |
|  | Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción. |  | Electric |
|  | Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad. |  | Full steam: puede elegir cocinar con vapor al 100% o en modo combinado seleccionando el porcentaje más adecuado para las necesidades de cocción, que puede variar del 30% al 70%. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. La cocción a vapor completa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable. |
|  | Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida. |  | Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles . |



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.



Ventilador + resistencia circular + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).




















Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos.



Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.



Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.

| | |
|---|--|
|  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi |  <p>Regeneración: la función de regeneración permite llevar los alimentos, generalmente precocinados y envasados, a la temperatura de consumo, manteniendo la calidad de los alimentos sin cambios.</p> |
|  <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .</p> |  <p>45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.</p> |
|  <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |
|  <p>ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.</p> |  <p>Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.</p> |
|  <p>3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |  <p>El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar .</p> |
|  <p>Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.</p> |  <p>Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.</p> |
|  <p>Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.</p> |  <p>Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.</p> |



Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno