SF4104WVCPN

Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709275945

Design

Design	Linea	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto	**Estética da porta**	Porta totalmente em vidro
Série	Plano	**Puxador**	Puxador série Linea
Material	Vidro	**Cor do puxador**	Puxador em preto
Tipo de vidro	Clear1	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Comandos

Display	VivoScreen	**Número de idiomas disponíveis**	11
Tecnologia Display	Display TFT	**Idiomas disponíveis no display**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Comandos	Comandos Touch Control		

Programas / Funções

N° funções do forno	16
Programas automáticos	65
Receitas pessoais	64

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com termoventilador
- Pizza

Funções com vapor

- Vapor
- Vapor ventilado
- Vapor termoventilado
- Vapor ventilado e base
- Aquecer e regenerar
- Sous vide

Outras funções do vapor

- Limpar depósito da água
- Descarga de água
- Carga de água
- Descalcificar

Outras funções

- Descongelar por tempo
- Descongelar por peso
- Fermentar
- Manter quente
- Aquecer pratos
- Sabbath

Programa de limpeza

- VaporClean

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Temporizador	Sim	**Demonstração com vídeo tutorial**	Sim
Temporizador configurável	D	**Ajuda visual**	Sim, sob pressão prolongada no visor
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Memória cronológica**	Para as últimas 10 funções utilizadas
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Eco-logic, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	**Pré aquecimento rápido**	Sim
		Instant GO	Sim
Cocção com sonda térmica	Sim		
Smart cooking	Sim		

Especificações técnicas

Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	250 °C
Nº de níveis para tabuleiros	3
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1000 W
Potência da resistência grill	2000 W
Potência da resistência circular	1400 W
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Potência da resistência da caldeira	900 W
Abertura da porta	Aba para baixo

Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	3
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	212x462x407 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Capacidade da cuba	1,2 l
Interrupção do vapor na abertura da porta	Sim

Prestações / Etiqueta energética

Classe energética	A+
Volume útil	41 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.85 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ

Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.59 KWh
Nº de fornos	1
Índice de eficiência energética	81,9 %

Acessórios incluídos

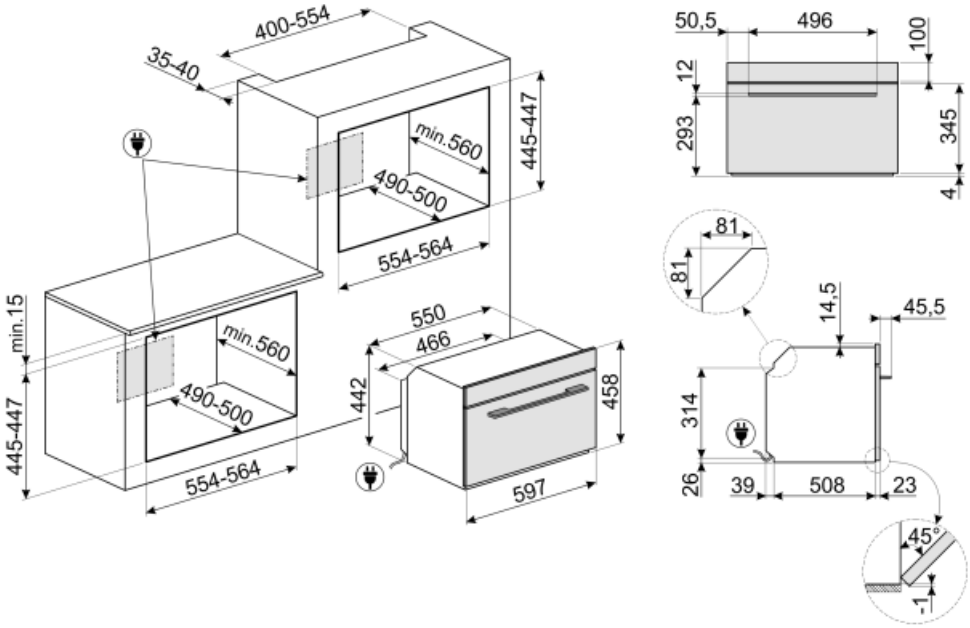
Grelha com travão	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1

Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade	1
Guias telescópicas de extração total	1

Tabuleiro em aço inox	1	**Sonda térmica**	Sonda térmica 1 ponto
		Outros acessórios	Esponja para secar resíduos de água da vaporeira/ Tampa para a caldeira/ Jarro

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
Potência elétrica nominal	3100 W		



Not included accessories

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens

GTTV

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos a vapor Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 404 polido

BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.

BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

Symbols glossary (TT)

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.

Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.

Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.

Display Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.

EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.

Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.

Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.

Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.

Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.

Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.

Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.

A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.

Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.

Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.

Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.

Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.

Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.

Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.

Altura do eletrodoméstico.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Manter quente

Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.

Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.

Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.

Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.

Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.

Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.