

SF4104WVCPS



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Vitality system	Sí
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
SmegConnect	Sí
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709275938



Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Blanco
Color	Silver	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













Nombre del display	VivoScreen	N° de idiomas en el display	11
Tecnología Display	TFT	Display idiomas	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Ajustes	Táctil		






Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	16
Programas automáticos	65
Recetas personalizables	64





Funciones de cocción tradicionales

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







Funciones de cocina con tecnología Full Steam

- | | | |
|---|--|---|
|  Vapor manual |  Vapor + inferior + superior + ventilador |  Vapor + resistencia circular + ventilador |
| Circular + Inferior |  Calentamiento y regeneración. |  Sous Vide |


Otras funciones de vapor

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

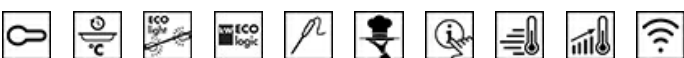
Otras funciones

- | | | |
|--|---|--|
|  Descongelación por tiempo |  Descongelación por peso |  Fermentación |
|  Mantener temperatura |  Calienta platos |  Sabbath |

Funciones de limpieza

- | |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Opciones



- | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|----|
| Opciones de programación tiempo | Inicio programado y fin de cocción | Opción Show Room Demo | Sí |
| Cuentaminutos | Sí | Modalidad video demo-tutorial | Sí |
| Programador | 3 | Guías táctiles | Sí |
| Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños | Sí | | |

Otras funciones	Mantener temperatura, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Tonos, Volumen Tonos, Brillo, Eco-logic	Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Cocción con termómetro sonda	Sí	Pre-calentamiento rápido	Sí
Smart cooking	Sí	Instant GO	Sí
		Conectividad	Wi-Fi

Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Puerta	Puerta fría
Temperatura máxima	250 °C	Puerta desmontable	Sí
N.º de estantes	3	Puerta interna de vidrio	Sí
Tipo de estantes	Bastidores de metal	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de luces	1	N.º de vidrios de puerta total	3
Tipo de Luz	Halógenas	Bisagras Soft Close	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Termostato de seguridad	Sí
Potencia luz	40 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	212x462x407 mm
Resistencia grill - Potencia	2000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Carga de agua	Rellenar y ocultar, automático
Caldera - Potencia	900 W	Capacidad del tanque	1,2 l
Apertura de la puerta	Frontal	Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Volumen útil	41 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.59 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0.85 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ	Índice de eficiencia energética	81.9 %

Equipo accesorios incluidos

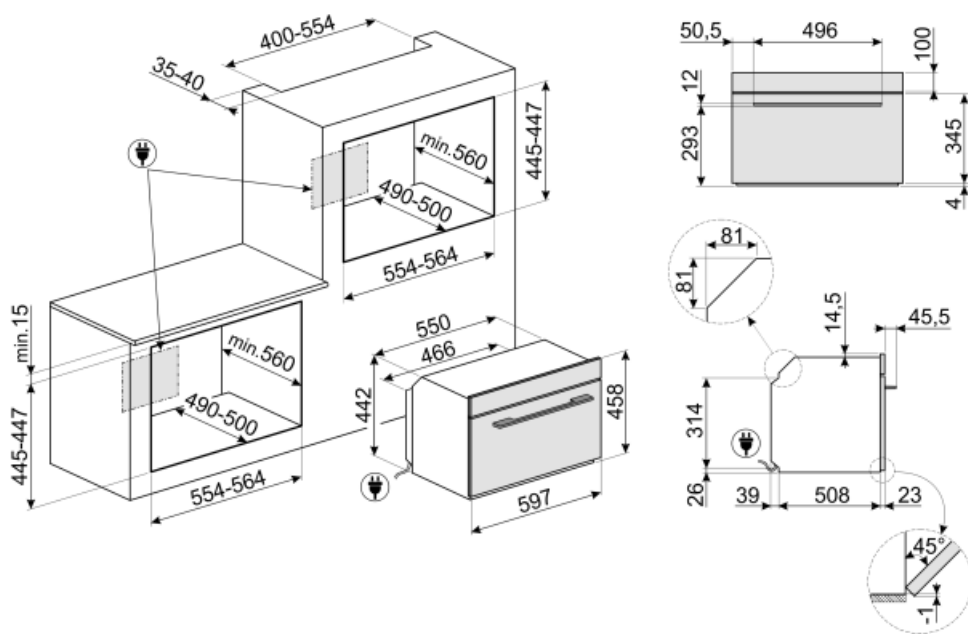


Bandeja con tope posterior	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Rejilla inserción bandeja	1	Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1
Bandeja inox	1	Sonda temperatura	Si, 1 punto medición
Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1	Otro	Esjonja/ Cubierta del horno/ Jarra

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Corriente	14 A
Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W

Frecuencia	50/60 Hz
Largo del cable de alimentación	115 cm



Not included accessories

PR3845X



KIT130S



Trim kit for 45 cm Linea ovens

GT1TV



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) para hornos de vapor. Longitud: 355,5 mm, extracción: 418,5 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.

PALPZ



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



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

GTTV














Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

- A+** 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 (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 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 .



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 .



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



















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 consumo de energía .


















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).



Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.

 <p>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 secalos 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 .</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>
 <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>Calienta platos</p>
 <p>Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .</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>Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento 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>

-  **Touch guide:** al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función
-  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 .
-  **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.
-  **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.
-  **Mandos Touch Control:** presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.
-  **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.
-  **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.
-  Aparatos eléctricos conectados mediante tecnología Wi-Fi. Gracias a la aplicación SmegConnect, puede controlar y administrar sus dispositivos de forma remota a través de teléfonos inteligentes y tabletas (iOS y Android).
-  **Limpieza del tanque:** para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.
-  **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.
-  **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.
-  Electrodoméstico dotado de conexión a la red Wi-Fi
-  **Keep warm:** the function allows to keep cooked food warm.