

SF4104WVCPS



| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Tecnologia a vapor | Full Steam |
| SmegConnect | Sim |
| Sistema de limpeza | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN | 8017709275938 |



Design

| | | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|
| Design | Linea | Cor da serigrafia | Serigrafia em branco |
| Acabamento | Silver | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Série | Plano | Estética da porta | Porta totalmente em vidro |
| Material | Vidro | Puxador | Puxador série Linea |
| Tipo de aço inox | Aço inox escovado | Cor do puxador | Puxador cinza |
| Tipo de vidro | Vidro silver | Logótipo | Logótipo serigrafado |

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

| | |
|------------------------------|----|
| Nº 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 | | |

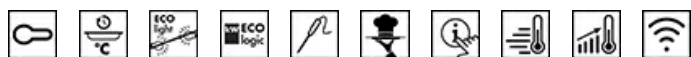
Outras funções

| | | |
|---|---|---|
|  Descongela por tempo |  Descongela 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, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade, Eco-logic | Pré aquecimento rápido | Sim |
| Cocção com sonda térmica | Sim | Instant GO | Sim |
| Smart cooking | Sim | Conectividade | Wi-fi |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Controlo da temperatura | Controlo eletrónico da temperatura | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Temperatura mínima | 30 °C | Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada |
| Temperatura máxima | 250 °C | Porta desmontável | Sim |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 3 | Vidro interno removível | Sim |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Nº de vidros da porta | 3 |
| Nº de lâmpadas | 1 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogénio | Termostato de segurança | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento simples |
| Potência da resistência inferior | 1000 W | Carregamento de água | Fill&Hide, automático |
| Potência da resistência grill | 2000 W | Capacidade do depósito | 1,2 l |
| Potência da resistência circular | 1400 W | Interrupção do vapor na abertura da porta | Sim |
| Potência da resistência da caldeira | 900 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 212x462x407 mm |

Prestações / Etiqueta energética



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Classe energética | A+ | Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado | 2.12 MJ |
| Volume útil | 41 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.59 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 0.85 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno | 3.06 MJ | Índice de eficiência energética | 81.9 % |

Acessórios incluídos

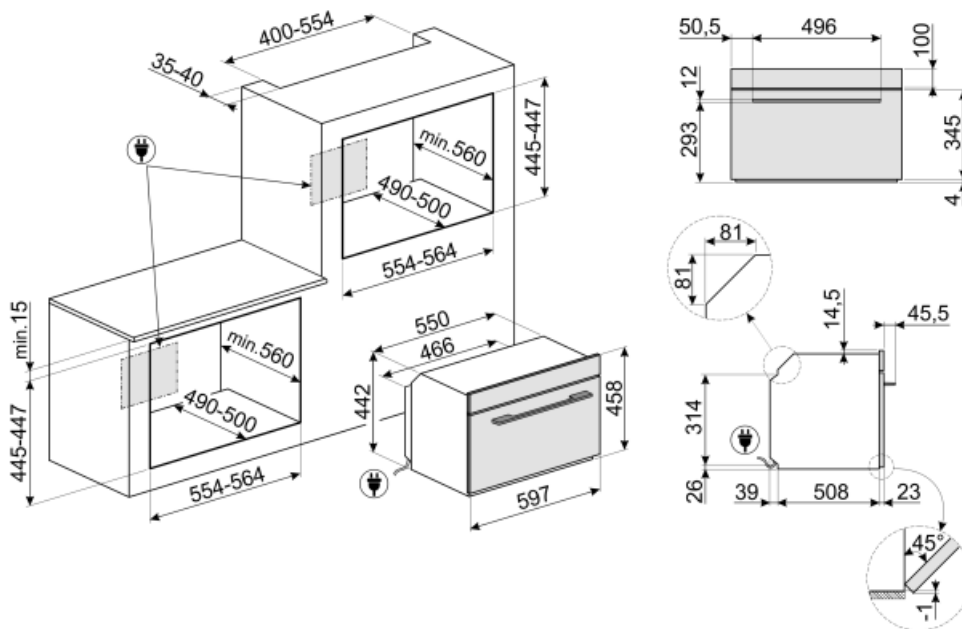


| | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| Grelha com travão | 1 | Guias telescópicas de extração total | 1 |
|--------------------------|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|--|
| Grelha para inserir no tabuleiro | 1 | Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 |
| Tabuleiro em aço inox | 1 | Sonda térmica | Yes, single point |
| Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade | 1 | 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. Impede marcas de impressões digitais.



KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



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.



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.



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



GT1TV

















Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos a vapor. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.





































PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |
|  <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p> |  <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p> |
|  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p> |  <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Um forno com Full Steam tem 5 funções combinadas de vapor com cozedura tradicional, e também é possível utilizar 100% vapor. O vapor é ajustável a 30%, 70% ou 100%. A água é carregada no fornos antes de cozinhar.</p> |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  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 quantidades, 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 de baixo 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 organolépticas. 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 vaziar 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. |  | Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos. |
|  | Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica. |  | Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função. |
|  | Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno. |  | 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. |
|  | SmegConnect: é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi. |  | Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa. |
|  | Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses. |  | 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. |
|  | 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. |  | Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil. |
|  | 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. |  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros. |
|  | Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android. |  | 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. |



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



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.