

# SF4120VCB





Código EAN





Categoría **Familia** Alimentación Sistema de cocción Método de cocción Sistema de limpieza

Compacto 45 cm Horno Eléctrico Eléctrico Combinado Vapor Vapor Clean

8017709210984



### Estética

Línea Estética Color Blanco Diseño Plato Material Vidrio Claro Tipo de vidrio Color serigrafía Gris

Tipo de serigrafía Símbolos **Puerta** Todo vidrio Tirador Línea Color del tirador Gris Serigrafiado Logo Mandos Línea

### **Mandos**

Tecnología de pantalla LCD **Ajustes** Mandos N.º de mandos 2

# Programas/Funciones

Número de funciones de cocción Programas automáticos

12 20



Capacidad (L)

<50 l

Funciones de cocción tradicionales				
Estático	<b></b> Ventilado	8	Termoventilado	
<b>©</b>				
Turbo	ECO ECO	*****	Grill ancho	
(circular+posterior+superior+ventilador)				
Grill ancho ventilado	Inferior	*	Inferior ventilado	
Funciones de cocina con tecnología Full Steam				
	(%)	8	8	
( Vapor manual	Vapor + inferior + s	uperior + Vapo	r + resistencia circular +	
	ventilador	venti	lador	
Otras funciones de vapor				
Limpieza del tanque	Salida del agu	ua 🦸	Entrada del agua	
Programa de descalcificación				
Otras funciones				
Descongelación por tiempo	Descongelacio	ón por peso	Fermentación	
<b>i</b> Sabbath				
Funciones de limpieza				
<b>V</b> <sup>→</sup> Vapor Clean				
Opciones				
	programado y fin de ón	Otras funciones Opción Show Room	Mantener caliente, Luz Eco Sí	
Cuentaminutos Sí		Demo		
Bloqueo de teclas/Modo Sí seguridad para niños		Pre-calentamiento rápido	Sí	
Características técnicas				

SMEG SPA 18/12/2025

Puerta desmontable

Sí



Temperatura mínima 30 °C
Temperatura máxima 250 °C
N° de estantes 3
N.° de luces 1

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Encendido de la luz al Sí

abrir la puerta

Resistencia inferior -Potencia

Resistencia grill -Potencia

Resistencia circular -Potencia

Interrupción de resistencias al abrir la

puerta

Caldera - Potencia 900 W
Puerta Puerta fría

Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de 3 la puerta

Bisagras Soft Close Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual

enfriamiento

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electrónica

temperatura

Material de la cavidad Carga de agua

automático
Capacidad del depósito 1,2 |
Interrupción del vapor al Sí

abrir la puerta

# Prestaciones/Etiqueta energética

1000 W

2000 W

1400 W

3.06 MJ

2

Sí





Clase eficiencia A+
energética

Volumen útil 41 l Consumo de energía de 0.85 kWh

Consumo de energía de función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de 0.59 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

1 81.9 %

2.12 MJ

212x462x407 mm

Esmalte Ever Clean

Rellenar y ocultar.

### Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior

Bandeja esmaltada 1 profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1 Bandeja inox 1 Bandeja inox profunda perforada (40 mm)

Sonda de temperatura

Otro

1

Si, 1 punto medición

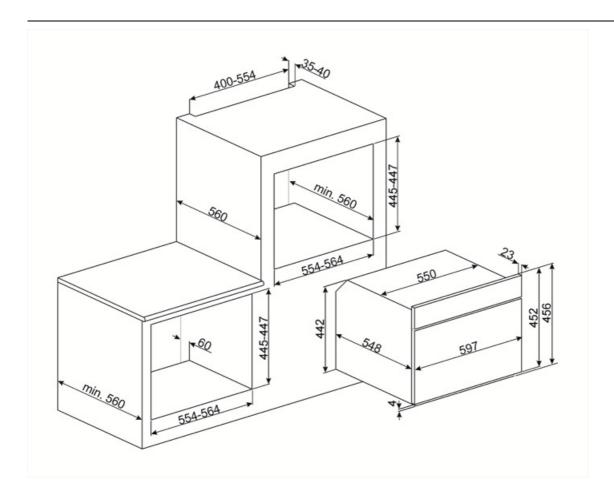
Esponja/ Cubierta del horno

### Conexión eléctrica

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

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación 50/60 Hz 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.



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 (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.



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.



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



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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





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.



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



KEEP\_WARM\_72dpi



Mandos retroiluminados: los mandos retroiluminados en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular en las placas, porque en ausencia de llama, la luz de los mandos se apaga.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



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.



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



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.



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.



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.



Smart steam: los hornos inteligentes combinan el vapor con la cocina tradicional para resaltar los mejores sabores. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de aqua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. El vapor se inyecta, de 3 formas posibles, directamente en la cavidad y se distribuye uniformemente por la ventilación, mejorando los resultados de la cocción tradicional y manteniendo la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor inteligente 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.



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.





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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



# Benefit (TT)

#### Control electrónico

Gestión oportuna de la temperatura y uniformidad del calor

Permite mantener la temperatura en el interior del horno con una precisión de 2-3 ° C. Esto permite cocinar comidas que son muy sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés, budines.

#### Cierre suave

Sistema de cierre de puertas amortiguado

El horno está equipado con una función avanzada de cierre suave de la puerta que permite que el aparato se cierre de forma suave y silenciosa.

#### Precalentamiento rápido

Reducción del tiempo de calentamiento de la cavidad de cocción hasta en un 50%.