

SF4140VCB



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709217044



Estética

Estética	Línea	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Blanco	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea
Material	Vidrio	Color del tirador	Gris
Tipo de vidrio	Claro	Logo	Serigrafiado
Color serigrafía	Gris		

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	12
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



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



Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Smart cooking	Sí
Cuentaminutos	Sí	Opción Show Room Demo	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	Pre-calentamiento rápido	Sí

Otras funciones

Mantener caliente, Luz Eco

Características técnicas



Capacidad (L)	<50 l	Puerta desmontable	Sí
Temperatura mínima	30 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
Temperatura máxima	250 °C	Vidrio interno desmontable	Sí
Nº de estantes	3	Nº de vidrios totales de la puerta	3
N.º de luces	1	Bisagras Soft Close	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	212x462x407 mm
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia grill - Potencia	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Carga de agua	Rellenar y ocultar, automático
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Capacidad del depósito	1,2 l
Caldera - Potencia	900 W	Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí
Puerta	Puerta fría		

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	Indice de eficiencia energética	81,9 %

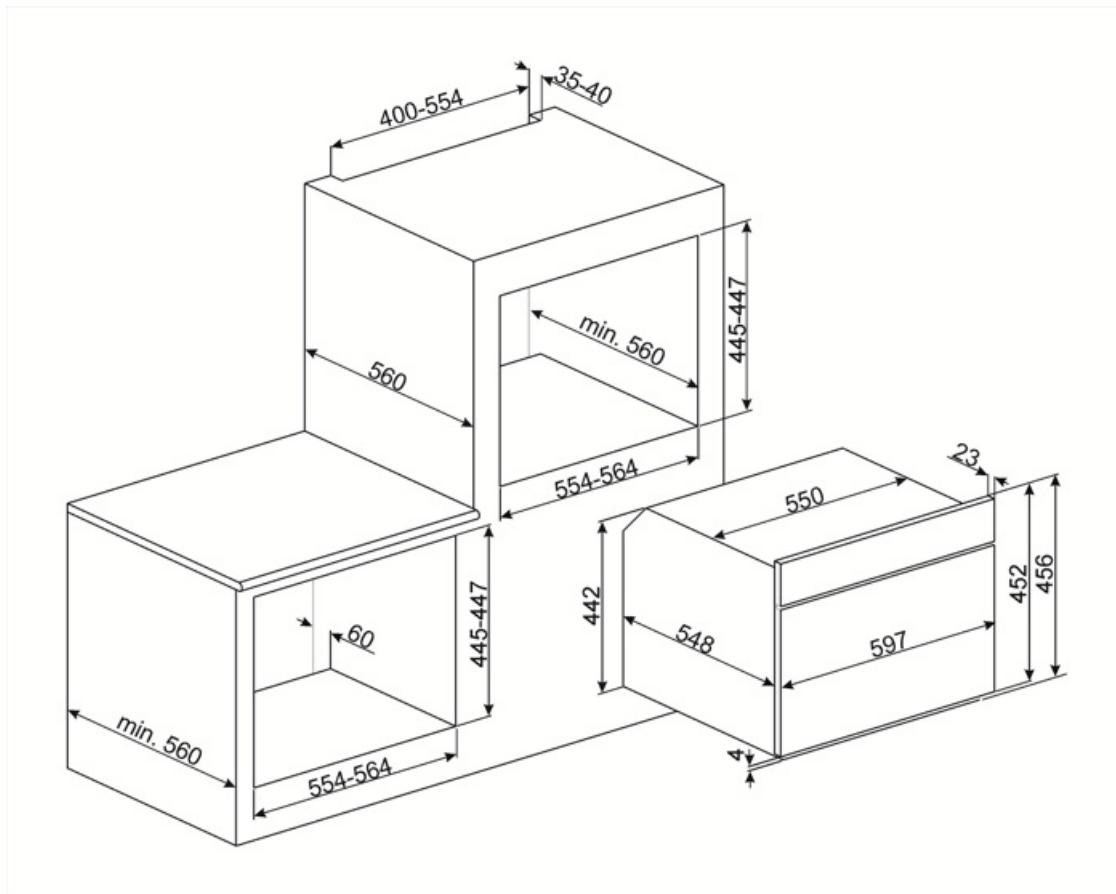
Equipo accesorios incluidos



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



Accesories Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

PALPZ



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



PR3845X

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

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

Symbols glossary

 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.	 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.
 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 + 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 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



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.



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 .



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



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 agua 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.



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 .



Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



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



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.



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