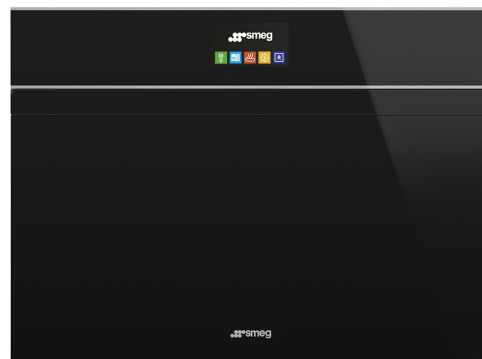


SF4604PMCNX



Category	45 cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Microwave
Sistema de limpeza	Vapor Clean
EAN code	8017709223632



Aesthetics

Aesthetic	Dolce Stil Novo	Glass Type	Eclipse
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Handle Colour	Black
Component finish	Stainless steel	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

Controls



Tecnologia	TFT	No. of display languages	11
Control setting	Full touch	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programs / Functions

No. of cooking functions	13
Automatic programmes	50
Customisable recipes	10

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Circulaire + grill	 Base
 Fan assisted bottom		

Microwave functions

 Microwave	 Fan assisted	 Circulaire
 Microwave + grill	 Warming and re-generation	

Other functions

 Defrost by time	 Defrost by weight	 Proving
 Sabbath		

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	Yes
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Rapid pre-heating	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Quick start		

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Removable door	No
Maximum temperature	250 °C	Full glass inner door	No
No. of shelves	3	Removable inner door	No
No. of lights	2	Total no. of door glasses	3
Light type	Halogen	Microwave stops when door is opened	Yes
User-replaceable light	No	Soft Close hinges	Yes
Light Power	40 W		

Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1000 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Grill element - power	2000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	212x462x407 mm
Circular heating element - Power	1400 W	Temperature control	Electronic
Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
Door	Temperate door	Microwave screen protection	Yes

Performance / Energy Label



Net volume of the cavity	40 l	Microwave effective power	1000 W
Number of cavities	1		

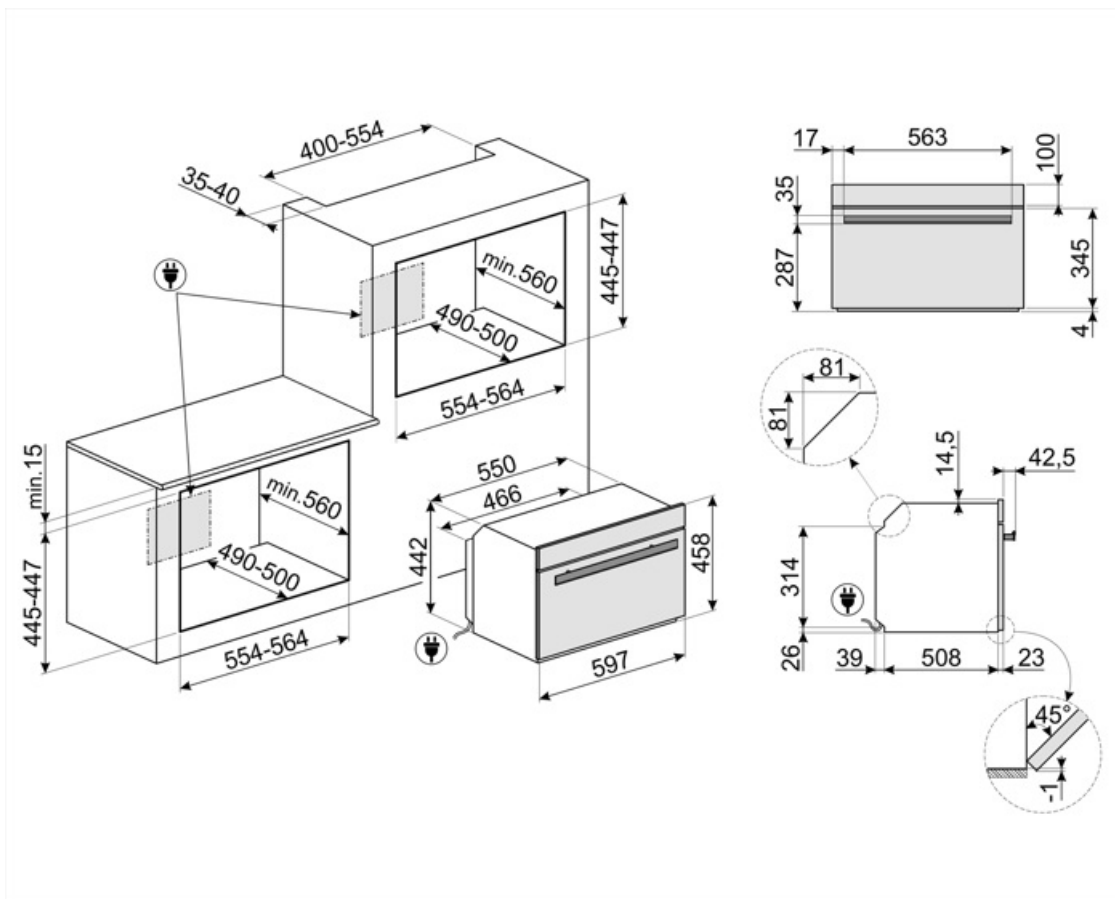
Accessories Included



Rack with back and side stop	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Insert gird	1	Other	No
Glass tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3100 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50 Hz
Current	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm

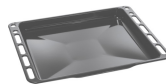


Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Symbols glossary

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire + grelha: Circulaire com elemento superior ou grelha: Semelhante ao ventilador com elemento superior com a velocidade de cozimento adicional do circulaire, ideal para pratos com cobertura crocante. Quando usado com a grelha, o alimento ficará castanho mais rapidamente.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
	Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.		Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.
	Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.		Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.
	Esta função pode reaquecer pratos pré-cozidos, sem se tornarem secos ou duros.		Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
	Aparelhos compactos com uma altura de 45 cm - solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.		KEEP_WARM_72dpi
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
	O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto		Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
	Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona		O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.



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



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



Controles táteis: Os controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.