

# SF4604VCNX1



Category	45 cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Sistema de limpeza	Vapor Clean
EAN code	8017709236182



## 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	14
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 |                    |             |

### Funções de cozimento com vapor

- |                           |              |            |
|---------------------------|--------------|------------|
| Steam                     | Fan assisted | Circulaire |
| Warming and re-generation |              |            |

### Other Steam functions

- |                     |              |             |
|---------------------|--------------|-------------|
| Tank cleaning       | Water outlet | Water input |
| Descaling programme |              |             |

### Other functions

- |                 |                   |         |
|-----------------|-------------------|---------|
| Defrost by time | Defrost by weight | Proving |
| Sabbath         |                   |         |

### Cleaning functions

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

## Options



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

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Removable door</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	3	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	1	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Soft Close hinges</b>	Yes
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento simples
<b>Lower heating element power</b>	1000 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	212x462x407 mm
<b>Grill element - power</b>	2000 W	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Circular heating element - Power</b>	1400 W	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Carregamento de água</b>	Preencher&ocultar, automático
<b>Boiler - Power</b>	900 W	<b>Capacidade do depósito</b>	1,2 l
<b>Door opening type</b>	Standard opening	<b>Steam stops when door is opened</b>	Yes
<b>Door</b>	Temperate door		

## Performance / Energy Label



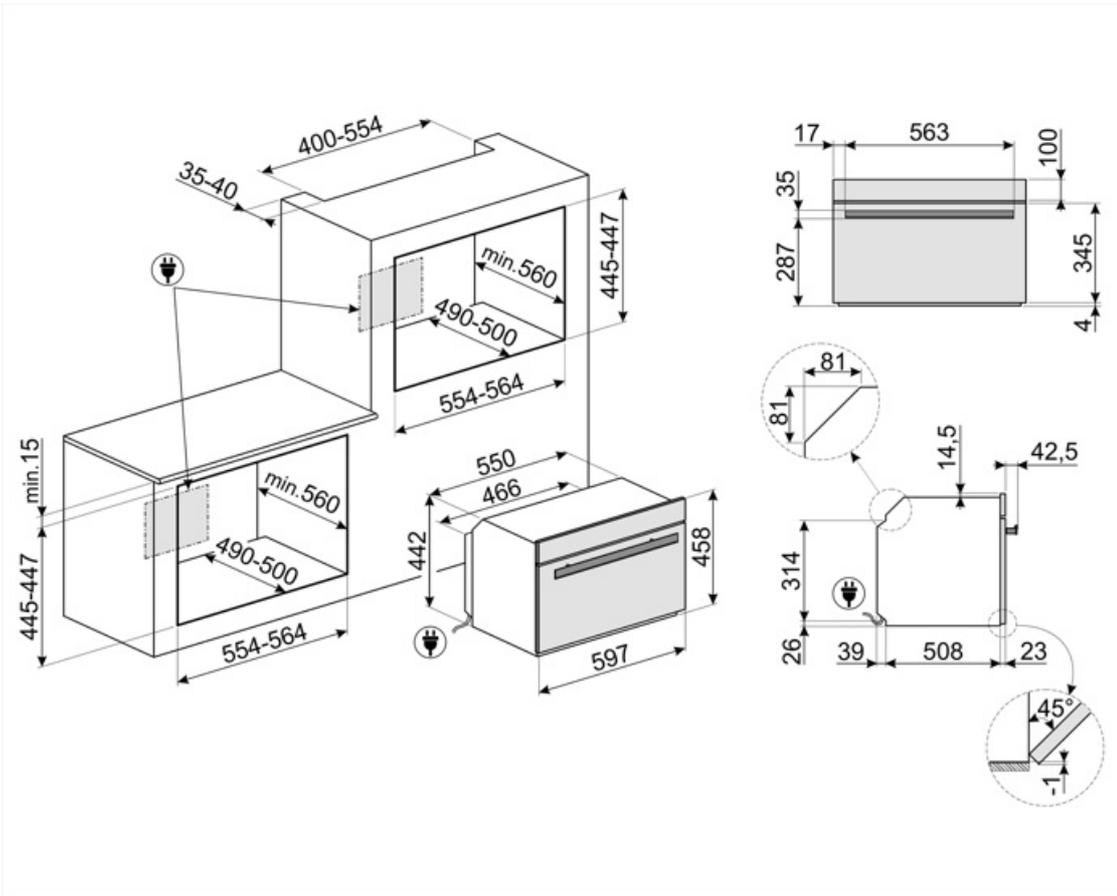
<b>Energy efficiency class</b>	A+	<b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>	2.12 MJ
<b>Net volume of the cavity</b>	41 l	<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection</b>	0.59 kWh
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	0.85 kWh	<b>Number of cavities</b>	1
<b>Consumo de energia em modo convencional</b>	3.06 MJ	<b>Energy efficiency index</b>	81,9 %

## Accessories Included

<b>Rack with back stop</b>	1	<b>St/steel perforated deep tray (40mm)</b>	1
<b>Enamelled deep tray (40mm)</b>	1	<b>Telescopic Guide rails, partial Extraction</b>	1
<b>Insert gird</b>	1	<b>Other</b>	Sponge/ Boiler cover/ Beaker
<b>St/steel tray (20mm)</b>	1		

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Nominal power</b>	3100 W
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Frequency (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Current</b>	14 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm



---

## Compatible Accessories

---



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### PR3845N

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

## Symbols glossary

 <p>A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.</p>	 <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>
 <p>Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.</p>	 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>
 <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>Descongela pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado</p>
 <p>Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.</p>	 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.</p>	 <p>Elétrico</p>
 <p>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.</p>	 <p>Um forno A VAPOR COMPLETO tem 3 funções de cozimento DE COMBINAÇÃO de vapor disponíveis, e também é possível para usá-lo para cozinhar apenas com vapor PURO. O vapor é ajustável entre 30% e 70% e há a opção de vapor 100% puro, se necessário. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o função de cozimento, até 1.2lt. A água é introduzida na cavidade e torna-se vapor durante o cozimento. O vapor contínuo é gerado com base na configuração no início do cozimento.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **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.
-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  **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.
-  **Ventilador combinado com cozinha tradicional,** onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **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.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **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.
-  **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.
-  **Cozinhar a vapor:** é uma forma natural de cozinhar para qualquer tipo de produtos, de legumes a sobremesas, para preservar as propriedades nutricionais e organolépticas dos ingredientes. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para cozinhar simultaneamente as refeições que exigem diferentes tempos de cozimento.
-  **Elemento circulaire com vapor:** Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.
-  **Reaquecimento** Esta função pode reaquecer pratos pré-cozidos, sem se tornarem secos ou duros.
-  **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.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

- |   |  |
|---|--|
|  <p>ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.</p>   |  <p>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</p>   |
|  <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p>                          |  <p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p>   |
|  <p>O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.</p>   |
|  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.</p>  |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |