# 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | | |

## Technical Features

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

## Performance / Energy Label

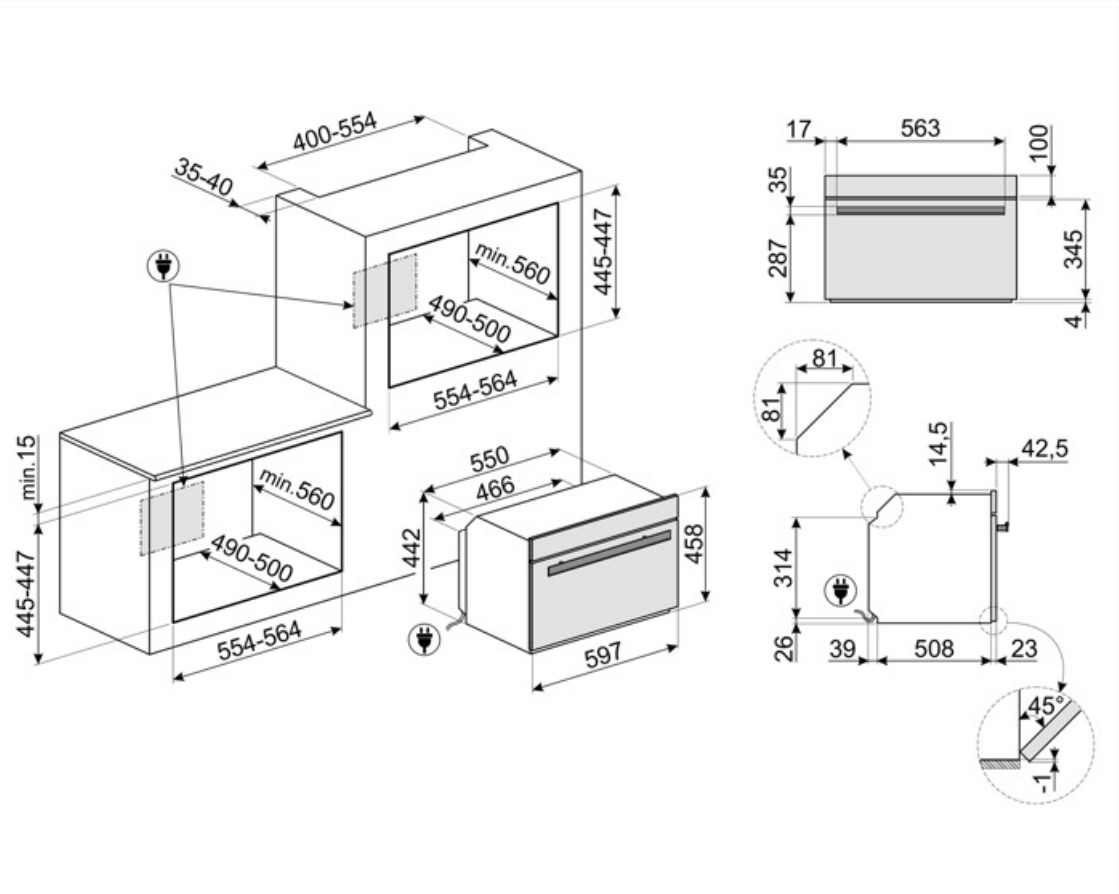
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energy efficiency class** | A+ | **Consumo de energia na convecção de ar forçado** | 2.12 MJ |
| **Net volume of the cavity** | 41 l | **Energy consumption per cycle in fan-forced convection** | 0.59 KWh |
| **Energy consumption per cycle in conventional mode** | 0.85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

## Accessories Included

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

## Electrical Connection

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


400-554
35-40
min.560
490-500
445-447
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
17
563
100
35
287
345
4
81
81
14,5
42,5
314
26
39
508
23
45°
-1

## Compatible Accessories

**BN620-1**

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640**

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

**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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.

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.

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

Controles táteis: O 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.

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

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

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.

Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.

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.

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.