

# SF4604WVCPNR









Categoria 45 cm **Famiglia** Forno Sì Vitality system Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Vapore Combinato Sistema di pulizia Vapor Clean **Codice EAN** 8017709275990



### Estetica

Dolce Stil Novo Estetica Tipo vetro **Eclipse** Porta Colore Nero Tuttovetro Finitura Lucido Maniglia Dolce Stil Novo Design Piatto Colore maniglia Nero Finitura componenti Rame Logo **Applicato** 

### Comandi

Materiale





Nome display VivoScreen Tecnologia display TFT Regolazione comandi Full touch

Vetro

N° lingue display

Lingue display Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português

(PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 16 Programmi automatici 65 Ricette personalizzabili 64



Funzioni cottura tradizio	nali						
Statico		<b>②</b> Ventilato		<b>®</b> Te	ermo-ventilato		
<b>Turbo</b>	I	ECO Eco		Gr	ill largo		
Grill largo ventilato		Base		Base termo-ventilata			
Pizza							
Funzioni di cottura con v	apore						
(apore		<b>②</b> Ventilato		® Te	ermo-ventilato		
Base termo-ventilata		Riscaldament	o e rigenerazione	So	Sous Vide		
Altre funzioni vapore							
Pulizia serbatoio		Scarico acqua		<b>₫</b> Co	rico acqua		
Programma di decalcit	ficazione						
Altre funzioni							
Scongelamento a tempo		Scongelament	to a peso	Lievitazione			
Mantenimento a caldo		Scaldastoviglie		Sabbath			
Funzioni pulizia							
<b>V</b> * Vapor clean							
Opzioni							
	<b>Q</b>	<b>I</b>					
Opzioni di programmazione tempo	fine cotture		Modalità showroom / fiera Modalità video demo- tutorial		Sì		
Contaminuti	spegnimen Sì	to automatico			Sì		
Contaminuti impostabili	3		Touch guide		Sì, a pressione prolungata		
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì		Cronologia		su display Sì, ultime 10 funzioni recenti		
Impostazioni		n, ECO-light,	-		utilizzate		
	Impostazio Visualizzaz	one lingua, zione orologio in	Pre-riscaldame rapido	ento	Sì		
	digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni		Instant GO		Sì		
Cottura con sonda	Sì						

SMEG SPA 06/12/2025

Sì

**Smart cooking** 



## Caratteristiche Tecniche

.3	O O	层	4	<b>3</b>	1	<b>!!!</b>	٥٢	旦
----	-----	---	---	----------	---	------------	----	---

Temperatura minima 30 °C 250 °C Temperatura massima N° di ripiani 3 N° di luci 1 Tipo di luce Alogene Luce sostituibile dall'utente Potenza luce 40 W

Accensione luce Sì all'apertura porta

Resistenza suola -

Potenza Resistenza grill -2000 W

Potenza

Resistenza circolare -1400 W Potenza

Interruzione resistenze

all'apertura della porta

Resistenza caldaia -

Potenza

Apertura porta

Porta a temperatura controllata

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile 3 N° vetri porta totale Soft Close

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Condotto di

Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

Carico acqua

Capacità serbatoio Interruzione vapore all'apertura della porta

Singolo

212x462x407 mm

Elettronica

Smalto Ever Clean Fill&Hide, automatico

1,2 I Sì

# Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza

energetica Volume netto della 41 I

cavità

Consumo di energia per

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 3.06 MJ

ciclo in convezione naturale

**A**+

1000 W

Sì

900 W

A ribalta

0.85 kWh

Consumo di energia per 2.12 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0.59 kWh ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

energetica

1 81.9 %

## Dotazione accessori Inclusi





Griglia con stop Bacinella smaltata (40

mm)

Griglia inserto bacinella 1 Bacinella Inox (20 mm)

Bacinella Inox traforata 1

(40 mm)

Guide Telescopiche ad Estrazione Totale (inox)

Sonda di temperatura

Altro

Sì, a un punto

Spugna/ Coperchio caldaia/

Caraffa

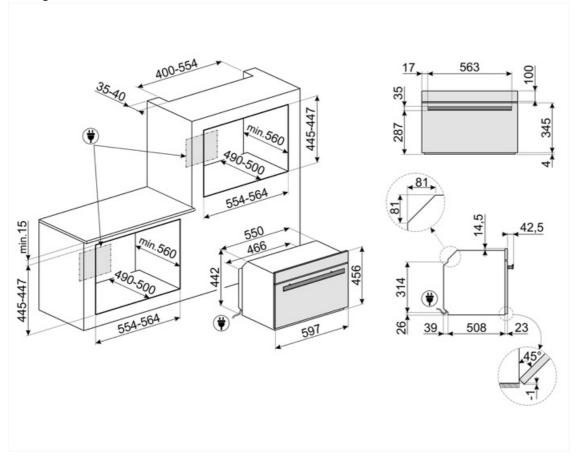


# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 14 A Dati nominali di 3100 W

collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 115 cm





## Accessori Compatibili

### BN620-1



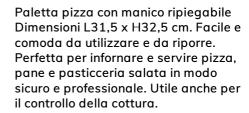
Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



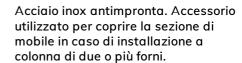
### **BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

#### **PALPZ**



#### PR3845X







Bacinella per forno a vapore non forata. Capacità 2,7 l. Idonea alla cottura in acqua o sugo di pietanze come riso, pasta o altri cereali. Acciaio inox, H40xL455xP176 mm



#### PR3845N



Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



### STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



### Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Decalcificazione: : La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.





Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Full steam: È possibile scegliere di cucinare con il 100% di vapore oppure in modalità combinata selezionando la percentuale più adatta alle esigenze di cottura, che può variare da 30% a 70%. Con il sistema VAPOR CHEF il forno è in grado di calcolare automaticamente e caricare la quantità di acqua necessaria per la cottura desiderata, evitando sprechi. La cottura Full steam consente di ridurre i tempi di cottura e garantisce una minima perdita di peso e di volume nel cibo. Il vapore riduce inoltre l'aggiunta di grassi e permette di cucinare in modo più sano.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.





Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Cottura Sous Vide: Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive. La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina. La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura. La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture. Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali.



Vapore: il sistema del forno a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento. È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione vapore con quelle tradizionali permette una grande flessibilità d'uso con un notevole risparmio di tempo e di energia, mantenendo inalterate le qualità nutritive ed organolettiche degli alimenti. Ideale per tutti i tipi di cibi.



Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.



Termo-ventilato + Vapore: l'aggiunta di vapore alla cottura termoventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Rigenerazione: La funzione di rigenerazione consente di portare gli alimenti, generalmente precotti e confezionati, alla temperatura di consumo mantenendo inalterata la qualità del cibo.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



**KEEP WARM** 



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.





Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.



3 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Pulizia serbatoio: Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.





INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente II preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI