

SF4604WVCPNX



| | |
|-----------------------|---------------|
| Category | 45 cm |
| Product Family | Oven |
| Sistema de vitalidade | Yes |
| Power supply | Electric |
| Heat source | ELECTRICITY |
| Tipo de cozimento | Combi Steam |
| Sistema de limpeza | Vapor Clean |
| EAN code | 8017709276003 |



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



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







Programs / Functions

| | |
|--------------------------|----|
| No. of cooking functions | 16 |
| Automatic programmes | 65 |
| Customisable recipes | 64 |





Traditional cooking functions

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

Funções de cozimento com vapor

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


Other Steam functions

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

Other functions

| | | |
|--|---|---|
|  Defrost by time |  Defrost by weight |  Proving |
|  Keep warm |  Plate rack/warmer |  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 |
| Timer | 3 | Demo-tutorial mode | Yes |
| Controls Lock / Child Safety | Yes | Touch guide | Yes |
| Other options | Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume | Chronology | Yes, the last 10 functions utilized |
| | | Rapid pre-heating | Yes |
| | | GO Instantâneo | Yes |
| Cooking with probe thermometer | Yes | | |

Multi-step cooking No

Technical Features



| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Minimum Temperature | 30 °C |
| Maximum temperature | 250 °C |
| No. of shelves | 3 |
| No. of lights | 1 |
| Light type | Halogen |
| User-replaceable light | Yes |
| Light Power | 40 W |
| Light when door is opened | Yes |
| Lower heating element power | 1000 W |
| Grill element - power | 2000 W |
| Circular heating element - Power | 1400 W |
| Heating suspended when door is opened | Yes |
| Boiler - Power | 900 W |
| Door opening type | Standard opening |

| | |
|--|----------------------------------|
| Door | Temperate door |
| Removable door | Yes |
| Full glass inner door | Yes |
| Removable inner door | Yes |
| Total no. of door glasses | 3 |
| Soft Close hinges | Yes |
| Cooling system | Tangential |
| Circuito de resfriamento | Circuito de resfriamento simples |
| Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 212x462x407 mm |
| Temperature control | Electronic |
| Cavity material | Ever clean Enamel |
| Carregamento de água | Preencher&ocultar, automático |
| Capacidade do depósito | 1,2 l |
| Steam stops when door is opened | Yes |

Performance / Energy Label



| | |
|---|----------|
| Energy efficiency class | A+ |
| Net volume of the cavity | 41 l |
| Energy consumption per cycle in conventional mode | 0.85 kWh |
| Consumo de energia em modo convencional | 3.06 MJ |

| | |
|---|----------|
| Consumo de energia na convecção de ar forçado | 2.12 MJ |
| Energy consumption per cycle in fan-forced convection | 0.59 kWh |
| Number of cavities | 1 |
| Energy efficiency index | 81,9 % |

Accessories Included

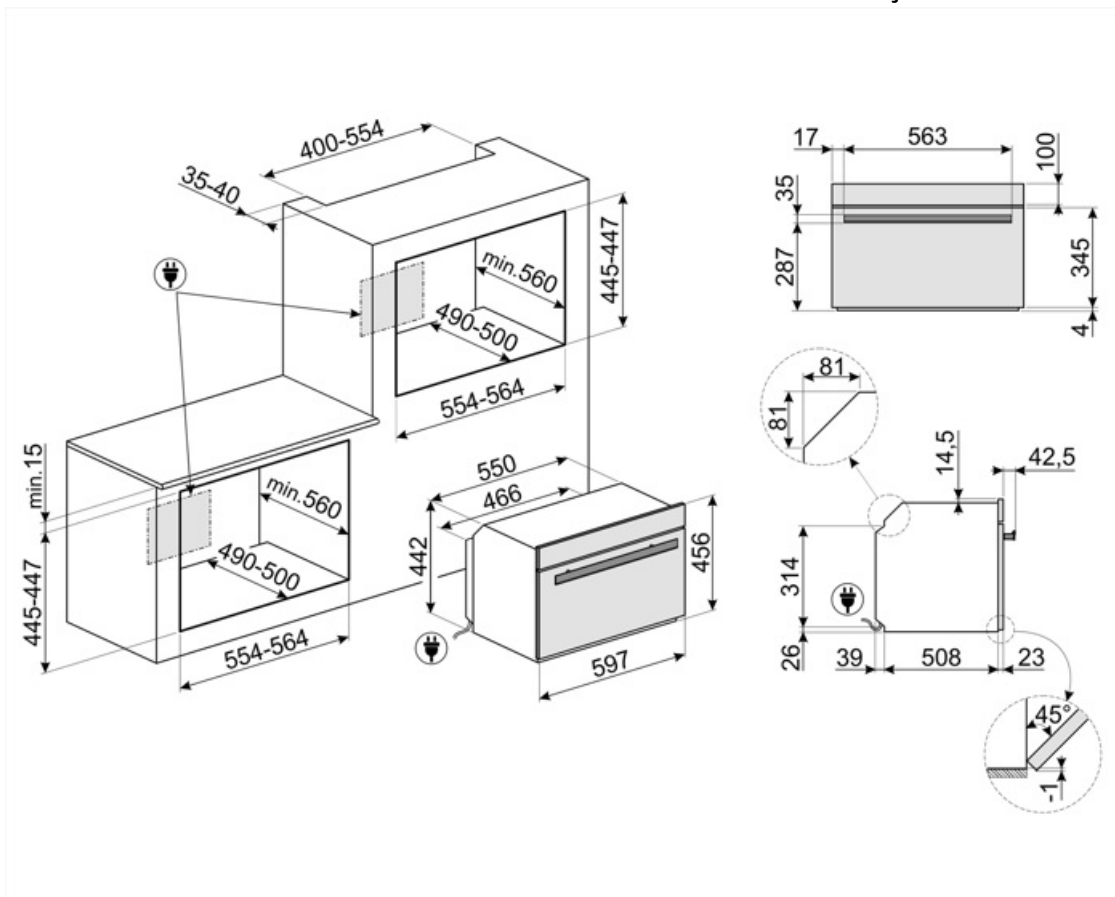


| | |
|----------------------------|---|
| Rack with back stop | 1 |
| Enamelled deep tray (40mm) | 1 |
| Insert gird | 1 |
| St/steel tray (20mm) | 1 |

| | |
|---|------------------------------|
| St/steel perforated deep tray (40mm) | 1 |
| Telescopic Guide rails, total Extraction (inox) | 1 |
| Temperature probe | Sim, ponto único |
| Other | Sponge/ Boiler cover/ Beaker |

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 |



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BX640

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



PR3845N

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



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm 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

Symbols glossary

-  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.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  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.
-  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.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

-  **Circulaire com elemento inferior:** A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
-  **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, bifés, 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.
-  **FUN_SOUS_VIDE_72dpi**
-  **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.
-  **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.
-  **Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  **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.

| | |
|---|--|
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  <p>Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.</p> |  <p>Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára</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>Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função</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>Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).</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> |  <p>Conectividade Wi-Fi</p> |
|  <p>...</p> |  <p>...</p> |
|  <p>...</p> | |