

# SF4606WVCPNR



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	8017709262945



## 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	Copper	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

## Controls

			
Nome	VivoScreen max	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, English (AU)
Control setting	Toque completo avançado		

## 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
Circulaire + bottom	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



<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>Timer</b>	3	<b>Demo-tutorial mode</b>	Yes
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Touch guide</b>	Yes
<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume	<b>Chronology</b>	Yes, the last 10 functions utilized
<b>Cooking with probe thermometer</b>	Yes	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	Yes, up to 3 strps	<b>GO Instantâneo</b>	Yes

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Door</b>	Temperate door
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Removable door</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	3	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	1	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<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

## 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 %

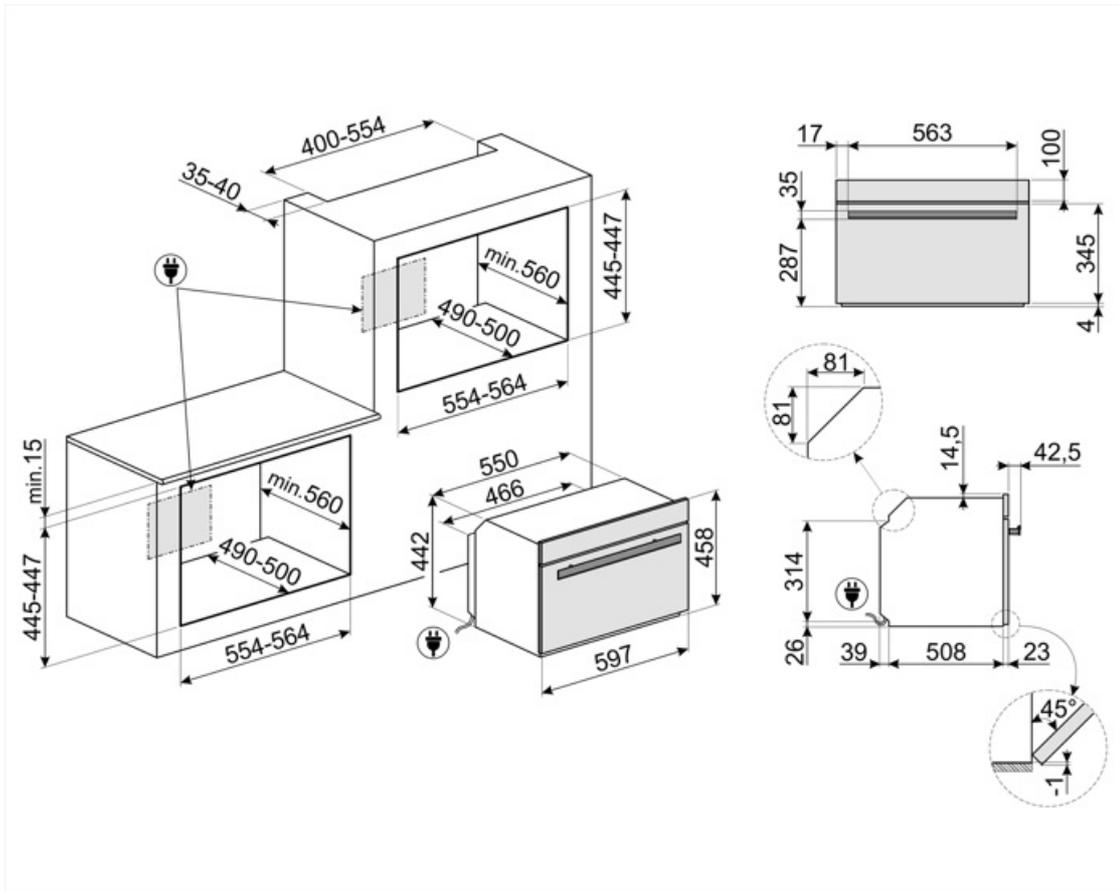
## Accessories Included



<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, total Extraction (inox)</b>	1
<b>Insert gird</b>	1	<b>Temperature probe</b>	Sim, ponto único
<b>St/steel tray (20mm)</b>	1	<b>Other</b>	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

 <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>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>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>...</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>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 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, bifês, 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>Etapa de cozimento: É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente</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>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>