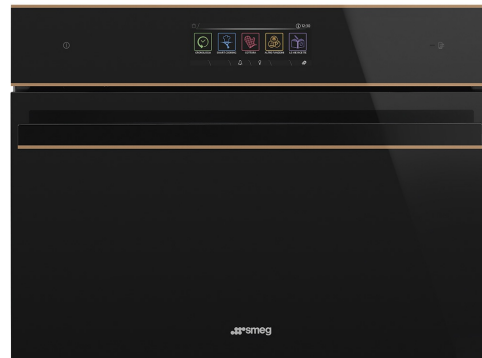


SF4606WVCPNR




Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia a vapor	Full Steam
SmegConnect	Sim
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709262945



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse
Acabamento	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Dolce Stil Novo
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em preto
Acabamento dos componentes	Componentes cor de cobre	Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		











Comandos

			
Display	VivoScreen max	Número de idiomas disponíveis	11
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Comandos	Advanced full touch		






Programas / Funções

Nº funções do forno	16
Programas automáticos	65
Receitas pessoais	64





Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com termoventilador
 Pizza		







Funções com vapor

 Vapor	 Vapor ventilado	 Vapor termoventilado
Vapor ventilado e base	 Aquecer e regenerar	 Sous vide

Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água	 Descarga de água	 Carga de água
 Descalcificar		

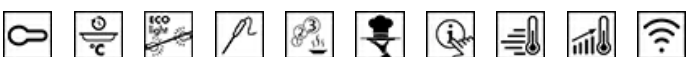
Outras funções

 Descongela por tempo	 Descongela por peso	 Fermentar
 Manter quente	 Aquecer pratos	 Sabbath

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Temporizador configurável	D	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade	Pré aquecimento rápido	Sim
		Instant GO	Sim
		Conectividade	Wi-fi
Cocção com sonda térmica	Sim		

Cocção em vários passos	Sim, até uma sequência de 3 passos
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas



Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura mínima	30 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Temperatura máxima	250 °C	Porta desmontável	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	3	Vidro interno removível	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Nº de vidros da porta	3
Nº de lâmpadas	1	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Termostato de segurança	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1000 W	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Potência da resistência grill	2000 W	Capacidade do depósito	1,2 l
Potência da resistência circular	1400 W	Interrupção do vapor na abertura da porta	Sim
Potência da resistência da caldeira	900 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	212x462x407 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	2.12 MJ
Volume útil	41 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.59 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.85 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	3.06 MJ	Índice de eficiência energética	81.9 %

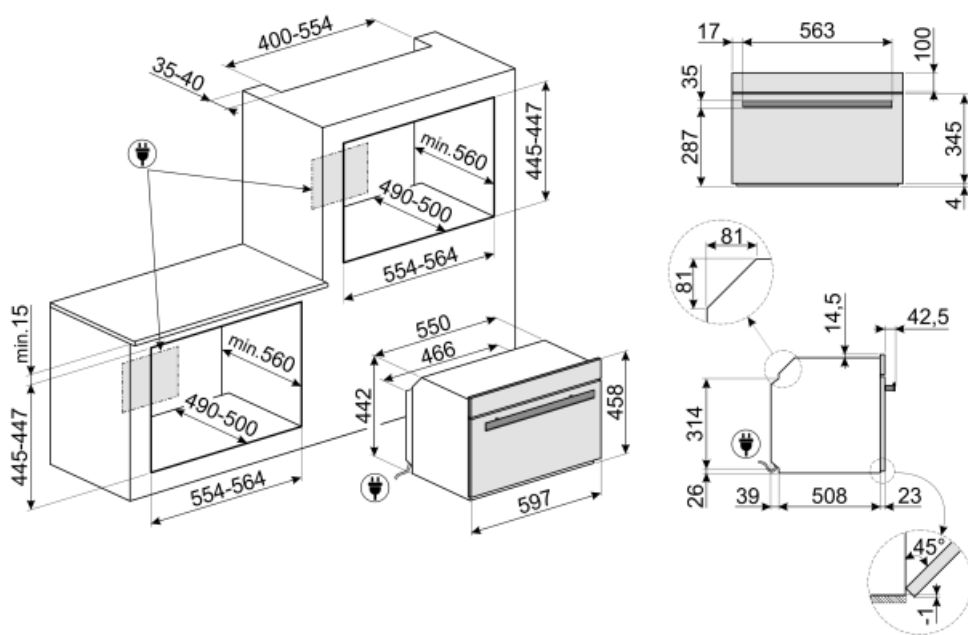
Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Guias telescópicas de extração total	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Tabuleiro em aço inox	1	Sonda térmica	Yes, single point
Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade	1	Outros acessórios	Espanja para secar resíduos de água da vaporeira/ Tampa para a caldeira/ Jarro

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3100 W		



Not included accessories

PR3845N
Perfil preto para instalação de fornos em coluna



PRTX
Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



PPR2
Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



GT1TV
Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos a vapor. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



PALPZ
Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



PR3845X
Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Impede marcas de impressões digitais.



BX640
Non-perforated bowl for steam oven. Capacity 2.7lt. Suitable for cooking dishes such as rice, pasta or other cereals in water or sauce. Stainless steel , H40xW455xD176 mm



BN620-1
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



















GTTV
Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos a vapor Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 404 polido








































BN640
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



Symbols glossary (TT)

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>	 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p>
 <p>Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.</p>	 <p>Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.</p>	 <p>Um forno com Full Steam tem 5 funções combinadas de vapor com cozedura tradicional, e também é possível utilizar 100% vapor. O vapor é ajustável a 30%, 70% ou 100%. A água é carregada no fornos antes de cozinhar.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.</p>
 <p>Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.</p>	 <p>Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</p>

-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organolépticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.
-  Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.
-  Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.
-  Altura do eletrodoméstico.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.
-  Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Manter quente
-  Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.

-  Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Display Vivo max: a cores com 6.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
-  Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  SmegConnect: é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.
-  Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.
-  Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.
-  Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.