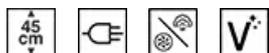


# SF4750VCA01



<b>Categoria</b>	45 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Vapore Combinato
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709236076



## Estetica

<b>Estetica</b>	Cortina	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Colore</b>	Antracite	<b>Porta</b>	Con pannello
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Cortina
<b>Finitura componenti</b>	Ottone antico	<b>Colore maniglia</b>	Ottone antico
<b>Materiale</b>	Materiale Verniciato	<b>Logo</b>	Imbutito
<b>Tipo vetro</b>	Clear1	<b>Manopole</b>	Cortina
<b>Colore serigrafia</b>	Dorato	<b>Colore manopole</b>	Antracite

## Comandi

<b>Regolazione comandi</b>	Manopole	<b>N° manopole</b>	2
----------------------------	----------	--------------------	---

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 12

### Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base ventilata	

### Funzioni di cottura con vapore

Vapore	Ventilato	Termo-ventilato
--------	-----------	-----------------

### Altre funzioni vapore

Pulizia serbatoio

Scarico acqua

Carico acqua

Programma di decalcificazione

### Altre funzioni

Scongelamento a tempo

Lievitazione

### Funzioni pulizia

Vapor clean

## Opzioni



**Opzioni di programmazione tempo** Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

**Contaminuti** Sì

**Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini** Sì

**Impostazioni** Keep warm, ECO-light

**Modalità showroom / fiera** Sì

**Pre-riscaldamento rapido** Sì

## Caratteristiche Tecniche



**Temperatura minima** 30 °C

**Temperatura massima** 250 °C

**N° di ripiani** 3

**N° di luci** 1

**Tipo di luce** Alogene

**Potenza luce** 40 W

**Accensione luce all'apertura porta** Sì

**Resistenza suola - Potenza** 1000 W

**Resistenza grill - Potenza** 2000 W

**Resistenza circolare - Potenza** 1400 W

**Interruzione resistenze all'apertura della porta** Sì

**Resistenza caldaia - Potenza** 900 W

**Resistenza caldaia - Potenza** 900 W

**Interruzione resistenze all'apertura della porta** Sì

**Resistenza caldaia - Potenza** 900 W

**Resistenza caldaia - Potenza** 900 W

**Interruzione resistenze all'apertura della porta** Sì

**Apertura porta** A ribalta

**Porta** a temperatura controllata

**Porta smontabile** Sì

**Porta interna tuttovetro** Sì

**Vetro interno removibile** Sì

**N° vetri porta totale** 3

**Soft Close** Sì

**Sistema di raffreddamento** Tangenziale

**Condotto di Raffreddamento** Singolo

**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** 212x462x407 mm

**Regolazione della temperatura** Elettronica

**Regolazione della temperatura** Elettronica

**Materiale della cavità** Smalto Ever Clean

**Carico acqua** Fill&Hide , automatico

**Carico acqua** Fill&Hide , automatico

**Capacità serbatoio** 1,2 l

**Capacità serbatoio** 1,2 l

**Interruzione vapore all'apertura della porta** Sì

**Interruzione vapore all'apertura della porta** Sì

## Prestazioni / Etichetta Energetica



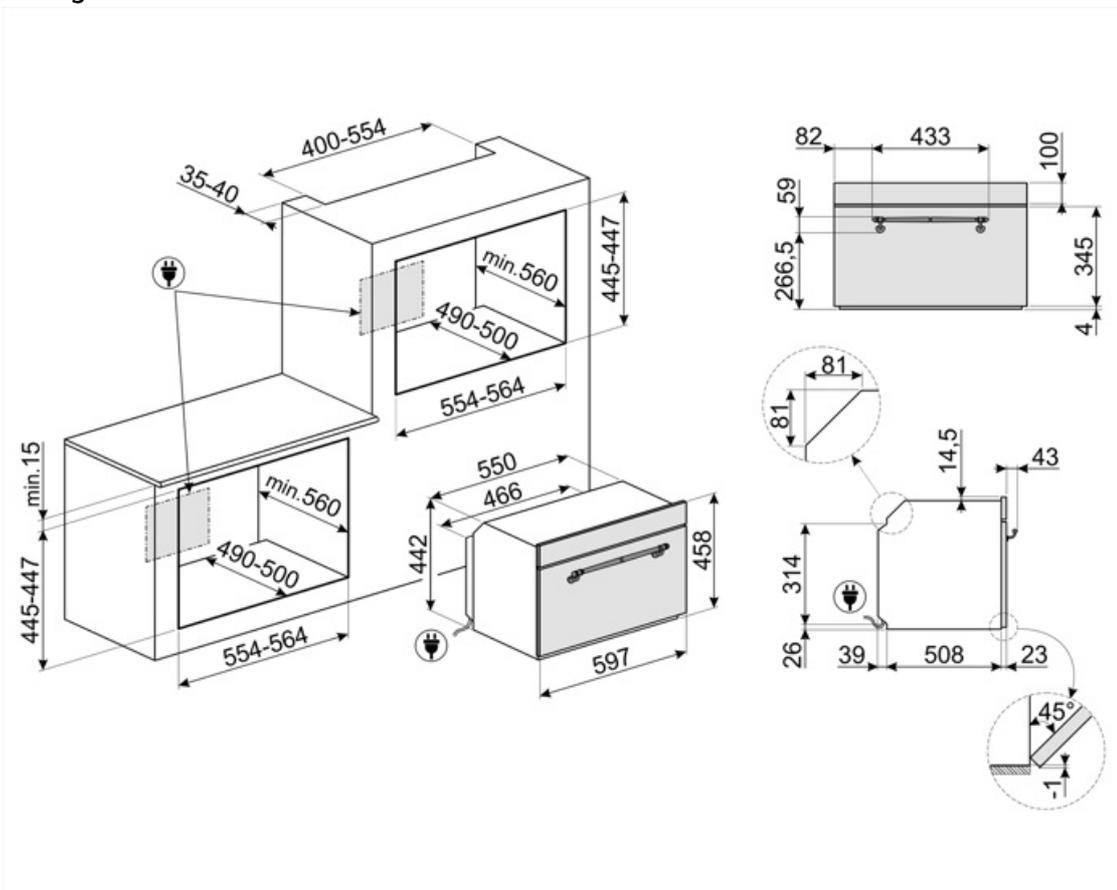
Classe di efficienza energetica	A+	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.12 MJ
Volume netto della cavità	41 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.59 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0.85 KWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3.06 MJ	Indice di efficienza energetica	81,9 %

## Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1	Bacinella Inox (20 mm)	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1	Bacinella Inox traforata (40 mm)	1
Griglia inserto bacinella	1	Altro	Spugna/ Coperchio caldaia/ Caraffa

## Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3100 W		



## Accessori Compatibili

### BN620-1

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



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile  
Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre.  
Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### BN640

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



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



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



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.



**Base ventilata:** la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



**Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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 dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



**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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



**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.

- |   |  |
|---|--|
|  <p><b>Vapore:</b> 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.</p>                 |  <p><b>Ventilato + Vapore:</b> cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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 arrostiti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.</p> |
|  <p><b>Termo-ventilato + Vapore:</b> 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 E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.</p> |  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>  |
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p>  |  <p><b>45 cm:</b> 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</p>  |
|  <p><b>Interno porta tuttovetro:</b> 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.</p>  |  <p><b>Vetro interno rimovibile:</b> Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p>   |
|  <p>KEEP WARM</p>   |  <p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>  |
|  <p><b>ECO-logic:</b> 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.</p>  |  <p>il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.</p>   |
|  <p><b>Pre-riscaldamento rapido:</b> 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%</p>   |  <p><b>3 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>   |
|  <p><b>Soft Close:</b> 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.</p>   |  <p><b>Pulizia serbatoio:</b> Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.</p>   |



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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



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.