

SF4604PVCNX1 Novità

Dolce Stil Novo

Forno compatto combinato vapore, vetro nero.
Estetica Dolce Stil Novo. Classe energetica A+

EAN13: 8017709233440

- **Maniglia Touch (a scomparsa)**
- **Vetro Eclipse**
- **Finiture inox**
- **Display TFT grafico a colori touch screen**
- Display EasyGuide
- **12 funzioni di cottura**
- **Funzioni pulizia: Vapor Clean**
- Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione, Sabbath
- Altre funzioni vapore: Pulizia serbatoio, Scarico acqua, Carico acqua, Programma decalcificazione
- **50 programmi automatici**
- **10 ricette personalizzabili**
- Contaminuti
- Programmatore con partenza differita e fine cottura con spegnimento automatico
- Segnalatore acustico
- **Temperatura da 30° a 250°C**
- Capacità serbatoio acqua: 1.2 l
- Modalità Showroom
- 1 lampada alogena (40 W)
- Sistema automatico di spegnimento all'apertura della porta
- **Porta con chiusura Soft Close**
- Interruzione del vapore all'apertura della porta
- Sistema di raffreddamento tangenziale

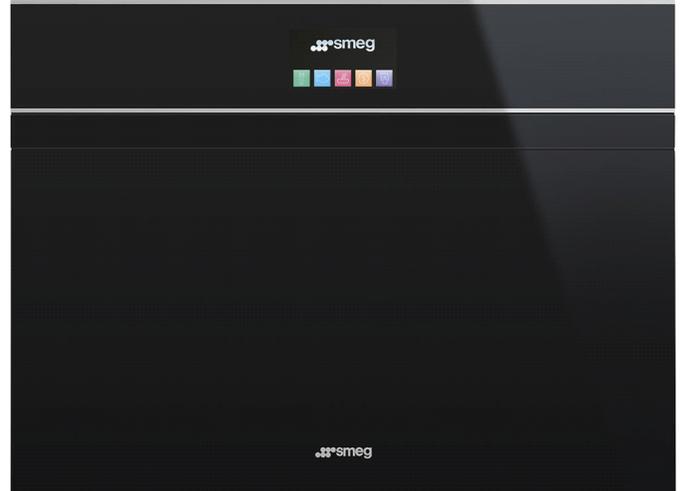
In dotazione: 1 bacinella smaltata profonda 40 mm, 1 bacinella inox profonda 40 mm, 1 griglia con stop posteriore, 1 inserto per bacinella, 1 bacinella inox, 1 guida telescopica ad estrazione parziale, Caraffa per carico acqua

Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

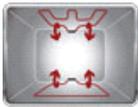
- **GT1PV** - Guide telescopiche ad estrazione parziale su 1 livello
- **GT1TV** - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- **BVG** - Bacinella in vetro + griglia
- **BN620-1** - Bacinella smaltata, profondità 20 mm
- **BN640** - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **PIR2** - Pirofila + coperchio
- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PR3845X** - Profilo inox
- **CTP6015NR** - Cassetto riscaldante
- **CTP6015NX** - Cassetto riscaldante



- **CTP613NR** - Cassetto porta-oggetti
- **CTP613NX** - Cassetto porta-oggetti



Funzioni



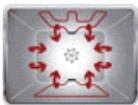
Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



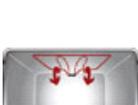
Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



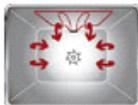
ECO:

la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Resistenza grill:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Ventola + resistenza grill:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Circolare+Ventola+vapore:

il vapore unito all'aria calda creata dalla combinazione tra la ventola e la resistenza circolare permette la cottura perfetta dei cibi.



Resistenza cielo + resistenza suola + ventola + vapore:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Il vapore perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili.



Vapore:

funzione manuale. La temperatura regolabile e la durata di cottura dipendono da chi utilizza il forno



Rigenerazione Riscaldamento:

Questa funzione permette di riscaldare cibi già cotti precedentemente e conservati in frigorifero.



Pulizia serbatoio:

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



Decalcificazione:

La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere al forno a vapore il perfetto funzionamento. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal forno stesso.



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.

Plus



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:

Nei forni combinati con il vapore, questo sistema di cottura può essere abbinato alla cottura tradizionale.



Volume 41 lt:

I forni Smeg hanno un ampio spazio interno, tra i più grandi sul mercato. Nei modelli da 60 cm il volume può raggiungere anche i 70 lt, mentre nei modelli da 90 cm addirittura 126 lt e in quelli ausiliari ben 41 lt.



Smart Cooking:

Il sistema Smart Cooking, presente sui modelli con il display EasyGuide, prevede un numero di programmi automatici grazie ai quali è sufficiente scegliere il tipo di alimento, il peso e il grado di cottura desiderato e il forno imposta i parametri ottimali per la cottura.



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.



Preriscaldamento rapido:

Il preriscaldamento rapido è un'opzione che permette di raggiungere in pochissimi minuti (in alcuni forni solo 6 minuti, in altri 9) la temperatura impostata per una maggiore rapidità nella preparazione dei cibi.



3 livelli di cottura:

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



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.



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.



Smalto Ever Clean:

Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



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.

**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.

**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.

