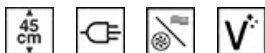


SF4104WMCN



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde Combinato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709275914



Estetica

Estetica	Linea	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Nero	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Linea
Materiale	Vetro	Colore maniglia	Nero
Tipo vetro	Clear1	Logo	Serigrafato
Colore serigrafia	Grigio		

Comandi



Nome display	VivoScreen	N° lingue display	11
Tecnologia display	TFT	Lingue display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regolazione comandi	Full touch		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	15
Programmi automatici	56
Ricette personalizzabili	64

Funzioni cottura tradizionali

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

Funzioni microonde

 Microonde	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Microonde + grill	 Riscaldamento e rigenerazione	

Altre funzioni

 Scongelo a tempo	 Scongelo a peso	 Lievitazione
 Mantenimento a caldo	 Scaldastoviglie	 Sabbath

Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

Opzioni

							
Opzioni di programmazione tempo		Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico					
Contaminuti		Sì					
Contaminuti impostabili		3					
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini		Sì					
Impostazioni		Keep warm, ECO-light, Quick start, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni					
Smart cooking		Sì					
Modalità showroom / fiera		Sì					
Modalità video demo-tutorial		Sì					
Touch guide		Sì, a pressione prolungata su display					
Cronologia		Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate					
Pre-riscaldamento rapido		Sì					
Instant GO		Sì					

Caratteristiche Tecniche

						
Temperatura minima		30 °C		Apertura porta		A ribalta
				Porta		a temperatura controllata

Temperatura massima	250 °C	N° vetri porta totale	3
N° di ripiani	3	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
N° di luci	2	Soft Close	Sì
Tipo di luce	Alogene	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Potenza luce	40 W	Condotto di Raffreddamento	Singolo
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	212x462x407 mm
Resistenza suola - Potenza	1000 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza grill - Potenza	2000 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare - Potenza	1400 W	Schermo protettivo microonde	Sì
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità	40 l	Potenza resa microonde	1000 W
Numero di cavità	1		

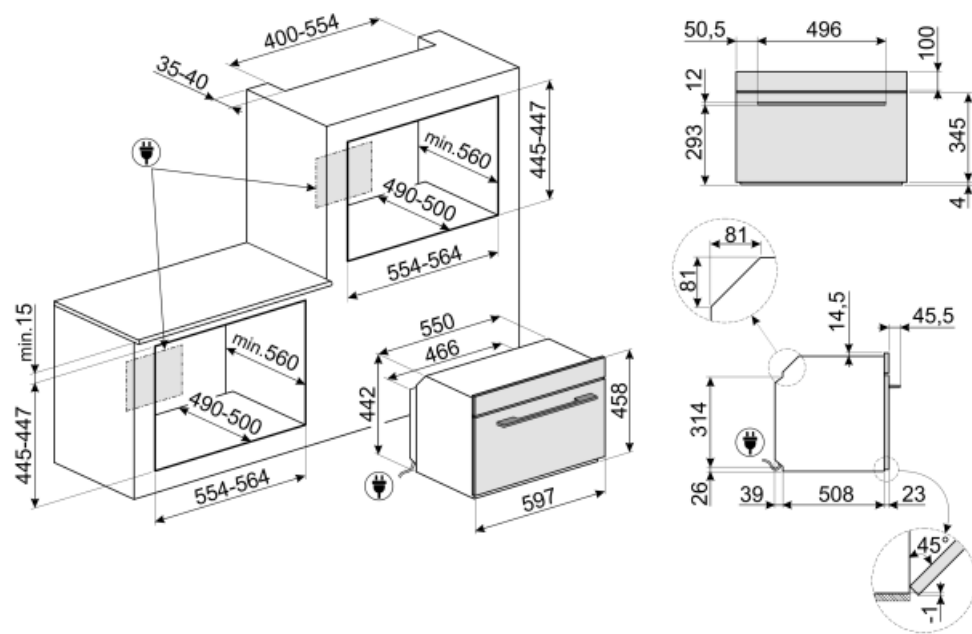
Dotazione Accessori Inclusi



Griglia con stop e fermi	1	Bacinella Pyrex	1
Griglia inserto bacinella	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

Collegamento Elettrico

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



Accessori non inclusi

GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



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 arrosti 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.



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.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

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.



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.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



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



Forno combinato con le microonde: I forni combinati con le microonde, oltre a garantire la sola cottura tradizionale permettono di abbinare anche i due sistemi (tradizionale con microonde), moltiplicando le possibilità di cottura e garantendo, quindi, la massima versatilità in cucina.



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.



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.



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.



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 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.

 Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.	 Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
 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. E' 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 informare 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.
 Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.	 Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde): la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti inferiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.
 Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.	 Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola: Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.
 Riscaldamento: Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.	 Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
 Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.	 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.
 KEEP WARM	 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare. |  | il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi. |
|  | Pre-riscaldamento rapido: 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% |  | SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica. |
|  | Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture. |  | 3 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi. |
|  | Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto. |  | Soft Close: 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. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto. |  | Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco. |
|  | 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. |
|  | Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch |  | Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti. |
|  | INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI | | |