

SF4920VCP1

Estetica Victoria

EAN13: 8017709241049

Famiglia: Forno

Estetica::: Victoria

Alimentazione: Elettrico

Categoria: Compatto 45 cm

Metodo di Cottura: Vapore Combinato

Colore::: Panna

Sistema di pulizia: Vapor Clean

Classe di efficienza energetica: A+



TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Vapore Combinato
- Alimentazione: Elettrico

- Famiglia: Forno
- Categoria: Compatto 45 cm
- Tecnologia vapore: Full steam

ESTETICA

- Estetica::: Victoria
- Materiale: Materiale Verniciato
- Porta: Con pannello
- Colore maniglia: Effetto inox

- Colore::: Panna
- Tipo vetro: Clear1
- Maniglia: Victoria

COMANDI

- Display: Sì
- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Effetto inox

- N° manopole: 2
- Manopole: Victoria

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Altre funzioni vapore



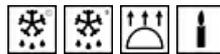
Funzioni pulizia



Funzioni di cottura con vapore



Altre funzioni



- N° funzioni di cottura: 14
- Programmi automatici: 20

OPZIONI



- Contaminuti: Sì
- Opzione Limitatore di Potenza: Sì
- Modalità showroom / fiera: Sì
- Impostazioni: Keep warm, ECO-light

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo: Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Pre-riscaldamento rapido: Sì
- Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE



- Temperatura minima: 30 °C
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo di ripiani: Telai in metallo

- Controllo forno: Elettronico
- Regolazione della temperatura: Elettronica
- Temperatura massima: 250 °C
- N° di ripiani: 3
- Tecnologia display: LCD

- N° di luci: 1
- Sistema di pulizia: Vapor Clean
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta: a temperatura controllata
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N° vetri porta totale: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Carico acqua: Fill&Hide , automatico
- Interruzione vapore all'apertura della porta: Sì
- Resistenza suola - Potenza: 1000 W
- Resistenza circolare - Potenza: 1400 W
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 212x462x407 mm

- Tipo di Luce: Alogene
- Potenza luce: 40 W
- Apertura porta: A ribalta
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- Soft Close: Sì
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Capacità serbatoio: 1,2 l
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì
- Resistenza grill - Potenza: 2000 W
- Resistenza caldaia - Potenza: 900 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.06 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.12 MJ

- Classe di efficienza energetica: A+
- Volume netto della cavità: 41 l
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.85 kWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.59 kWh

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 14 A

- Dati nominali di collegamento elettrico: 3100 W
- Frequenza: 50/60 Hz

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Peso netto: 38.000 kg

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia con stop: 1
- Bacinella smaltata (40 mm): 1
- Bacinella Inox traforata (40 mm): 1

- Griglia inserto bacinella: 1
- Bacinella Inox (20 mm): 1
- Altro: Caraffa, Spugna, Coperchio caldaia

ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- Bacinella in vetro, Griglia interna in acciaio, Profondità 40mm: **BVG**

- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**

- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, Per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 304 lucido.: **GT1PV**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**

- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- Maniglia doppia per teglie: **MDB**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.: **PR3845X**
- Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia: **BNP608T**
- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: Acciaio AISI 304 lucido.: **GT1TV**



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.



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: In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.



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 tempo: con questa i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



Scongelamento a peso: con questa funzione necessari per lo scongelamento vengono determinati automaticamente una volta impostato il peso dell'alimento da scongelare.



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.



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.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura



ELECTRIC_72dpi



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.



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.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



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



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 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.



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.



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).



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.



Vapore: 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.



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Rigenerazione: La funzione di rigenerazione consente di portare gli alimenti, generalmente precotti e confezionati, alla temperatura di consumo mantenendo inalterata la qualità del cibo.



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.



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



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.



KEEP WARM



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



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.



PROVING_72dpi



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.



Sabbath: grazie a questa funzione il forno può funzionare per un periodo prolungato con una temperatura di cottura compresa tra 60 e 100°C. L'illuminazione interna, la ventola, eventuale luce delle manopole e il segnalatore acustico sono disattivati.



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



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.



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



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.



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.

