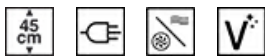


# SF4102MCS



<b>Categoria</b>	45 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Microonde Combinato
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709253967



## Estetica



<b>Estetica</b>	Linea	<b>Colore serigrafia</b>	Grigio
<b>Colore</b>	Silver	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Design</b>	Piatto	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Maniglia</b>	Linea
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Colore maniglia</b>	Cromato
<b>Tipo vetro</b>	Stopsol	<b>Logo</b>	Serigrafato

## Comandi






<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>N° manopole</b>	2
<b>Regolazione comandi</b>	Manopole	<b>Manopole</b>	Linea

## Programmi / Funzioni





<b>N° funzioni di cottura</b>	13
<b>Programmi automatici</b>	20
<b>Funzioni cottura tradizionali</b>	

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

## Funzioni microonde

 Microonde	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Microonde + grill	 Riscaldamento e rigenerazione	

## Altre funzioni

 Scongelo a tempo	 Scongelo a peso	 Lievitazione
 Sabbath		

## Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Impostazioni</b>	Keep warm, ECO-light, Quick start
<b>Contaminuti impostabili</b>	1	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Opzione Limitatore di Potenza</b>	Sì	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Temperatura massima</b>	250 °C	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>N° di ripiani</b>	3	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Tipo di ripiani</b>	Telai in metallo	<b>Interruzione microonde all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Grill basculante</b>	Sì	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	2	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Singolo
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	212x462x407 mm
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1000 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	2000 W	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	1400 W	<b>Schermo protettivo microonde</b>	Sì
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì		

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della  
cavità 40 l  
Numero di cavità 1

Potenza resa microonde 1000 W

## Dotazione Accessori Inclusi

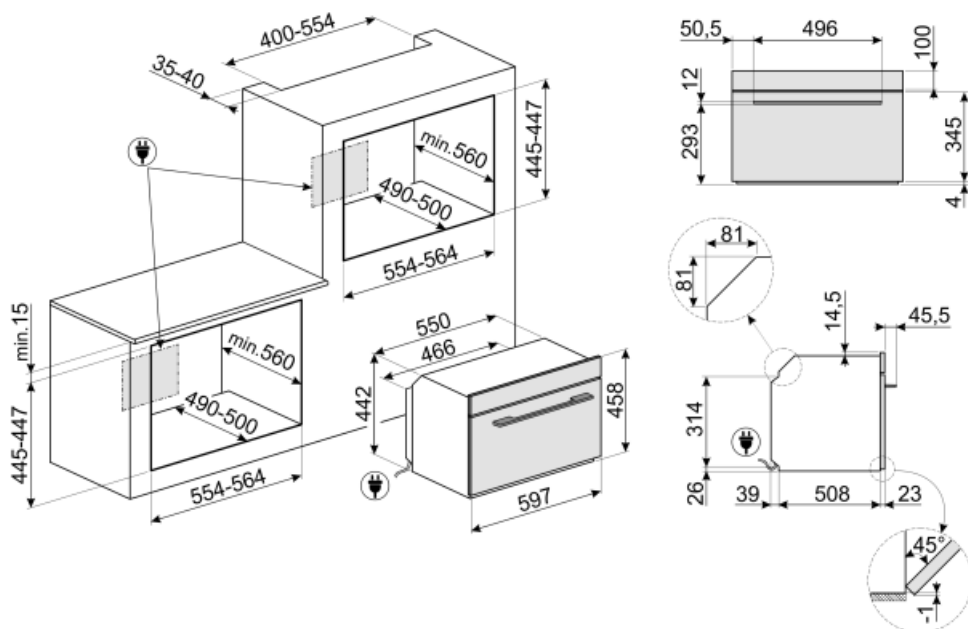
Griglia con stop 1  
Griglia inserto bacinella 1

Bacinella Pyrex 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Corrente 14 A  
Dati nominali di  
collegamento elettrico

Frequenza 50 Hz  
Lunghezza cavo di  
alimentazione 115 cm



## 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



### GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



### GTT

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



### 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.



### 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.



## 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
-  **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.
-  **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.
-  **Elettrico**
-  **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
-  **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.

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Termo-ventilato:</b> 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.</p>   |  <p><b>ECO:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Grill:</b> 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.</p>   |  <p><b>Grill ventilato:</b> 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>   |
|  <p><b>Microonde:</b> 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.</p> |  <p><b>Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde):</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Microonde + resistenza grill:</b> 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.</p>  |  <p><b>Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Riscaldamento:</b> Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.</p>  |  <p><b>Turbo:</b> 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.</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>KEEP WARM</b></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><b>il calore proveniente dall'alto</b> 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>   |

- 
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **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.
-  **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.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **3 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.