

# SF4102VCN









Category 45 cm **Product Family** Oven Power supply Electric **Heat source ELECTRICITY** Tipo de cozimento Combi Steam Sistema de limpeza Vapor Clean EAN code 8017709254117



### **Aesthetics**

Símbolos **Aesthetic** Linea Tipo de serigrafia Colour Black Door Full glass Série Handle Plano Linea Material Glass **Handle Colour** Chromed Glass Type

Clear Logotipo Logotipo serigrafado

Control knobs Cor da serigrafia Serigrafia em cinzento Linea

### **Controls**

2 Tecnologia LCD No. of controls Control setting Knobs

# **Programs / Functions**

No. of cooking functions 14 **Automatic programmes** 20 Customisable recipes No

Traditional cooking functions

Static

Fan assisted

Circulaire

Turbo

Eco

Large grill

Fan grill (large)

Base

Fan assisted bottom



#### Funções de cozimento com vapor



Steam



Fan assisted



Circulaire



Warming and re-generation

#### Other Steam functions



Tank cleaning



Water outlet



Water input



Descaling programme

#### Other functions



Defrost by time



Defrost by weight



Proving

No

Yes

No

No

No

Yes



#### **Cleaning functions**



Vapor Clean

## **Options**









Time-setting options

Delay start and automatic

end cooking

Minute minder

Yes 1

Timer

Controls Lock / Child Safety

Yes

Keep warm, Eco light

Other options Cooking with probe thermometer

Multi-step cooking

Νo

No

### **Technical Features**























Light when door is

opened

**Light Power** 

Yes 40 W Yes

Door Temperate door Removable door Yes Full glass inner door Yes Removable inner door Yes Total no. of door glasses 3 Soft Close hinges Yes

Cozinha inteligente

Demo-tutorial mode

Rapid pre-heating

Touch guide

Chronology

Showroom demo option

Cooling system **Tangential** 

Circuito de resfraimento Circuito de resfriamento

simples



Lower heating element

1000 W

power

2000 W Grill element - power

Circular heating element 1400 W

- Power

Heating suspended

Yes

when door is opened

Boiler - Power 900 W

Door opening type Standard opening Usable cavity space

dimensions (HxWxD)

Temperature control

Cavity material Carregamento de água Electronic

Ever clean Enamel Preencher&ocultar.

212x462x407 mm

automático

Capacidade do depósito 1,2 |

Steam stops when door Yes

Performance / Energy Label





**Energy efficiency class** Net volume of the cavity 41 l

Energy consumption per 0.85 KWh

cycle in conventional

mode

Consumo de energia em 3.06 MJ

modo convencional

Consumo de energia na 2.12 MJ

convecção de ar forçado

Energy consumption per 0.59 KWh

cycle in fan-forced

convection

is opened

**Number of cavities** 

Energy efficiency index 81,9 %

Accessories Included

Rack with back stop

Enamelled deep tray

(40mm)

Insert gird

1

St/steel perforated deep 1 tray (40mm)

St/steel tray (20mm)

Other

Sponge/ Boiler cover/

Beaker

**Electrical Connection** 

Plug Nο

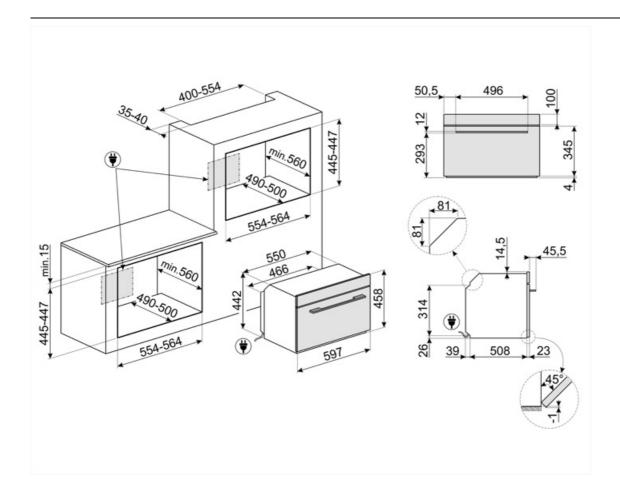
Voltage 220-240 V Current 14 A

Nominal power Frequency (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

3100 W 50/60 Hz 115 cm







# **Compatible Accessories**

#### BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640** 

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade





Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



**PALPZ** 

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm





Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



### Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.



Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.



Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.



Elétrico



Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.



Um forno A VAPOR COMPLETO tem 3 funções de cozimento DE COMBINAÇÃO de vapor disponíveis, e também é possível para usá-lo para cozinhar apenas com vapor PURO. O vapor é ajustável entre 30% e 70% e há a opção de vapor 100% puro, se necessário. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o função de cozimento, até 1.2lt. A água é introduzida na cavidade e torna-se vapor durante o cozimento. O vapor contínuo é gerado com base na configuração no início do cozimento.



Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.



Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.



Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.



Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.





Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Cozinhar a vapor: é uma forma natural de cozinhar para qualquer tipo de produtos, de legumes a sobremesas, para preservar as propriedades nutricionais e organolépticas dos ingredientes. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para cozinhar simultaneamente as refeições que exigem diferentes tempos de cozimento.



Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.



Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Reaquecimento Esta função pode reaquecer pratos pré-cozidos, sem se tornarem secos ou duros



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



Aparelhos compactos com uma altura de 45 cm - solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



KEEP\_WARM\_72dpi



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.





O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto



Pré-aquecimento rápido: A função de préaquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona



O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.