

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

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Linea
Material	Glass	Handle Colour	Chromed
Glass Type	Clear	Logotipo	Logotipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Control knobs	Linea

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	2
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



Sabbath

Cleaning functions



Vapor Clean

Options



Time-setting options

Delay start and automatic end cooking

Minute minder

Yes

Timer

1

Controls Lock / Child Safety

Yes

Other options

Keep warm, Eco light

Cooking with probe thermometer

No

Multi-step cooking

No

Cozinha inteligente

No

Showroom demo option

Yes

Demo-tutorial mode

No

Touch guide

No

Chronology

No

Rapid pre-heating

Yes

Technical Features



Minimum Temperature

30 °C

Maximum temperature

250 °C

No. of shelves

3

No. of lights

1

Light type

Halogen

User-replaceable light

Yes

Light Power

40 W

Light when door is opened

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

Cooling system

Tangential

Circuito de resfriamento

Circuito de resfriamento simples

Lower heating element power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	212x462x407 mm
Grill element - power	2000 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	1400 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes	Carregamento de água	Preencher&ocultar, automático
Boiler - Power	900 W	Capacidade do depósito	1,2 l
Door opening type	Standard opening	Steam stops when door is opened	Yes

Performance / Energy Label



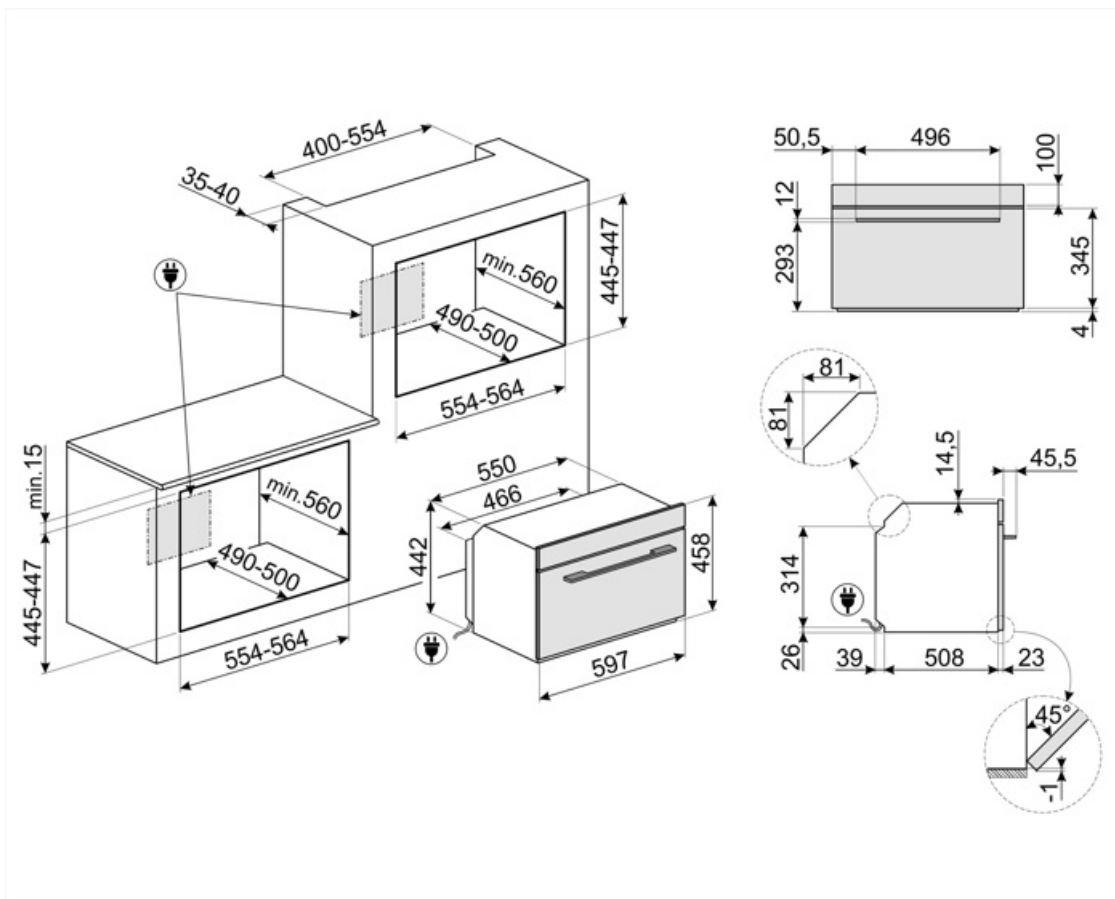
Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.12 MJ
Net volume of the cavity	41 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.59 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.85 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.06 MJ	Energy efficiency index	81,9 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	St/steel tray (20mm)	1
Enamelled deep tray (40mm)	1	St/steel perforated deep tray (40mm)	1
Insert gird	1	Other	Sponge/ Boiler cover/ Beaker

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3100 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm

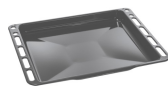


Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



BX640

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



PALPZ

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



PR3845X

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

Symbols glossary

	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.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	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.
	Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		Descongela 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 pré-aquecimento 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.