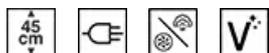


# SF4102VCS



<b>Dimensões</b>	60x45 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Combinado com vaporeira
<b>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709254100



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Cor</b>	Silver	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Linea
<b>Material</b>	Vidro	<b>Cor do puxador</b>	Puxador em cromado
<b>Tipo de aço inox</b>	Escovado	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado
<b>Tipo de vidro</b>	Vidro silver	<b>Comandos</b>	Linea
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em branco		

## Comandos

<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2
<b>Comandos</b>	Comandos		

## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	14
<b>Programas automáticos</b>	20
<b>Receitas pessoais</b>	No
<b>Funções de forno</b>	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador

### Funções com vapor

-  Vapor
-  Vapor ventilado
-  Vapor termoventilado
-  Aquecer e regenerar

### Outras funções do vapor

-  Limpar depósito da água
-  Descarga de água
-  Carga de água
-  Descalcificar

### Outras funções

-  Descongela por tempo
-  Descongela por peso
-  Fermentar
-  Sabbath

### Programa de limpeza

-  VaporClean

## Opções



<p><b>Opções de programação do tempo de cocção</b></p> <p>Temporizador</p> <p>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</p>	<p>Programador de início e de fim</p> <p>Sim</p> <p>Sim</p>	<p><b>Outras opções</b></p> <p>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</p> <p>Pré aquecimento rápido</p>	<p>Manter quente, Iluminação Eco</p> <p>Sim</p> <p>Sim</p>
--	---	---	--

## Especificações técnicas



<p>Temperatura mínima</p> <p>Temperatura máxima</p> <p>Nº de níveis para tabuleiros</p> <p>Nº de lâmpadas</p> <p>Tipo de iluminação</p> <p>Lâmpada substituível pelo utilizador</p> <p>Potência das lâmpadas</p> <p>Iluminação na abertura da porta</p> <p>Potência da resistência inferior</p> <p>Potência da resistência grill</p>	<p>30 °C</p> <p>250 °C</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>Halogénio</p> <p>Sim</p> <p>40 W</p> <p>Sim</p> <p>1000 W</p> <p>2000 W</p>	<p>Tecnologia de temperatura da porta</p> <p>Porta desmontável</p> <p>Porta interna totalmente em vidro</p> <p>Vidro interno removível</p> <p>Nº de vidros da porta</p> <p>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</p> <p>Sistema de arrefecimento</p> <p>Circuito de arrefecimento</p>	<p>Porta de temperatura controlada</p> <p>Sim</p> <p>Sim</p> <p>Sim</p> <p>3</p> <p>Sim</p> <p>Tangencial</p> <p>Circuito de arrefecimento simples</p>
--	---	--	--

<b>Potência da resistência circular</b>	1400 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	212x462x407 mm
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
<b>Potência da resistência da caldeira</b>	900 W	<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Carregamento de água</b>	Fill&Hide, automático
		<b>Capacidade do depósito de água</b>	1,2 l
		<b>Interrupção do vapor na abertura da porta</b>	Sim

## Performance / Etiqueta energética



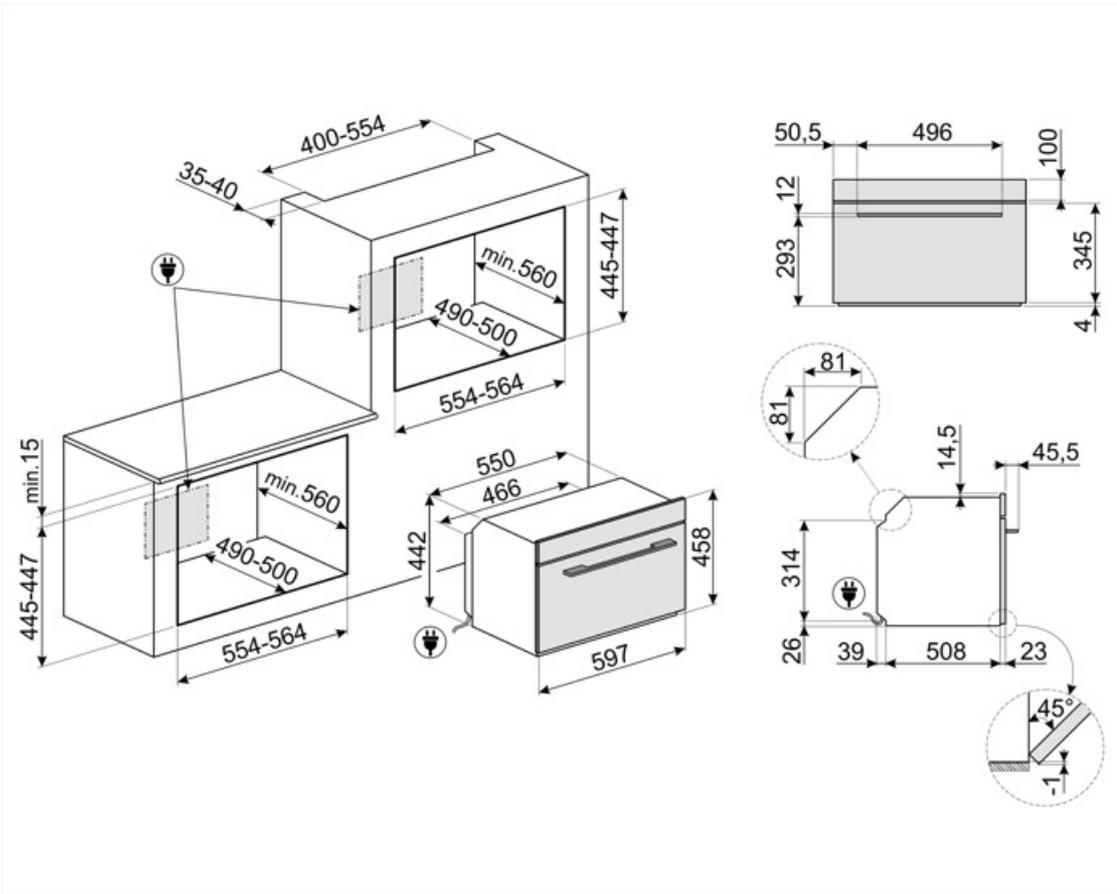
<b>Classe energética</b>	A+	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	2.12 MJ
<b>Volume útil</b>	41 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0.59 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	0.85 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	3.06 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	81,9 %

## Acessórios incluídos

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>Tabuleiro em aço inox</b>	1
<b>Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade</b>	1	<b>Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade</b>	1
<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1	<b>Outros acessórios</b>	Esponja para secar resíduos de água da vaporeira/ Tampa para a caldeira/ Jarro

## Ligação elétrica

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	14 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm
<b>Potência elétrica nominal</b>	3100 W		



## Acessórios Compatíveis

### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



## Symbols glossary

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.		Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.		Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
	Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.		Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Um forno com Full Steam tem 5 funções combinadas de vapor com cozedura tradicional, e também é possível utilizar 100% vapor. O vapor é ajustável a 30%, 70% ou 100%. A água é carregada no fornos antes de cozinhar.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.

-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.
-  Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.
-  Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.
-  Altura do eletrodoméstico.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Manter quente
-  EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

- 
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.