

# 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>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709254100



## Design










<b>Design</b>	Linea	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em branco
<b>Acabamento</b>	Silver	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Série</b>	Plano	<b>Estética da porta</b>	Porta totalmente em vidro
<b>Material</b>	Vidro	<b>Puxador</b>	Puxador série Linea
<b>Tipo de aço inox</b>	Aço inox escovado	<b>Cor do puxador</b>	Puxador em cromado
<b>Tipo de vidro</b>	Vidro silver	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado

## Comandos




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


## Programas / Funções

<b>Nº funções do forno</b>	14
<b>Programas automáticos</b>	20
<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



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim

Temporizador Sim

Eco-logic opção limitadora de potência Sim

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

**Outras opções** Manter quente, Iluminação Eco

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração Sim

Pré aquecimento rápido Sim

## Especificações técnicas



Temperatura mínima 30 °C

Temperatura máxima 250 °C

Nº de níveis para tabuleiros 3

Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal

Nº de lâmpadas 1

Tipo de iluminação Iluminação de halogénio

Lâmpada substituível pelo utilizador Sim

Potência das lâmpadas 40 W

Iluminação na abertura da porta Sim

Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada

Porta desmontável Sim

Porta interna totalmente em vidro Sim

Vidro interno removível Sim

Nº de vidros da porta 3

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente Sim

Termostato de segurança Sim

Potência da resistência inferior	1000 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	2000 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência circular	1400 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	212x462x407 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência da resistência da caldeira	900 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Abertura da porta	Aba para baixo	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
		Capacidade da cuba	1,2 l
		Interrupção do vapor na abertura da porta	Sim

## Prestações / Etiqueta energética



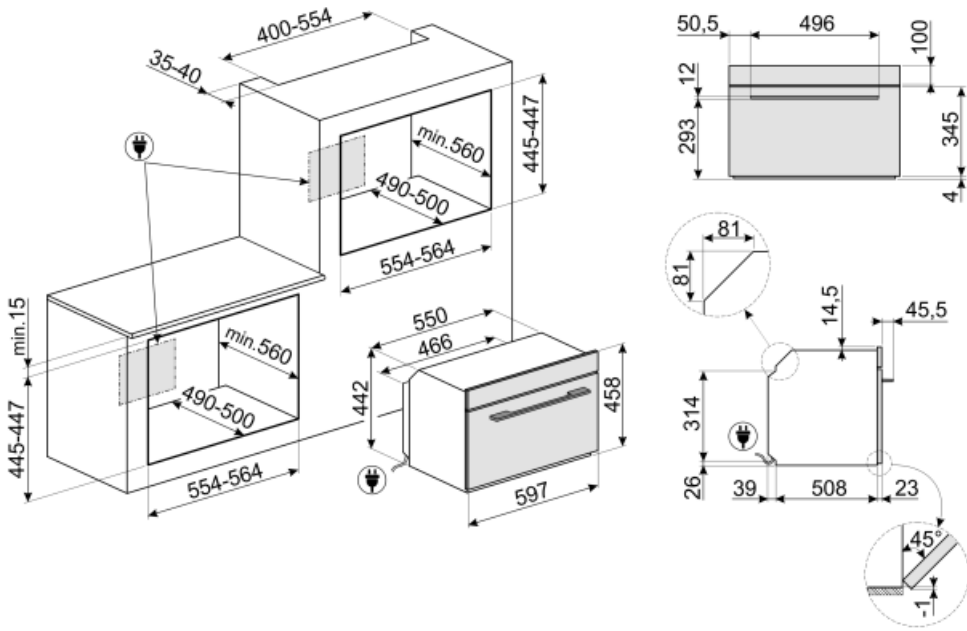
Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Volume útil	41 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.59 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.85 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ	Índice de eficiência energética	81.9 %

## Acessórios incluídos

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

## Ligação elétrica

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



## Not included accessories



### PR3845X

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



### KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



### PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



### GT1TV

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos a vapor. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



### 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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm Para fornos a vapor de 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



### GTTV

















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos a vapor Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 404 polido























### 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.

## Symbols glossary (TT)

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>	 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>  |  <p>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.</p>    |
|  <p>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.</p>           |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>          |  <p>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.</p>  |
|  <p>Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.</p>  |  <p>Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Altura do eletrodoméstico.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>   |
|  <p>Manter quente</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>   |  <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>   |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>   |  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p>  |



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 seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



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.



## Benefit (TT)

---

### Soft Close

Cushioned closing system

The ovens is equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.