

# SF4102VCS









Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления Система очистки

**ЕАN-код** 

45 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Комбинированный с паром

Паровая очистка 8017709254100



#### Эстетика

Эстетика

Цвет Дизайн Материал

Тип нержавеющей

стали

Тип стекла

Цвет шелкографии

Стекло Stopsol

Серебристый

Белый

Linea

Плоский

Стекло

Матовая

Тип шелкографии

Дверца Ручка

Ручки Логотип

Поворотные

переключатели

Символы

Полностью стеклянная

Linea

Хромированный Шелкография

Linea

### **Управление**

Вид дисплея (технология) LCD-дисплей

Количество переключателей 2

**Управление** Поворотные переключатели

## Программы/ функции

Количество функций приготовления

Автоматические программы

Персональные рецепты

14 20

Νo



#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Гриль большой Eco Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний нагрев + конвекция Функции приготовления с паром (2) Пар Вентилируемый Термовентилируемый Разогрев и регенерация Другие функции пара Очистка резервуара Залив воды Слив воды ſοj Программа декальцинирования Другие функции Поднятие теста Размораживание по времени Размораживание по весу Шаббат Функции очистки Паровая очистка Опции Программирование Отсрочка включения и Другие опции Поддержание тепла, Есо времени автоматическое отключение Light в конце приготовления Режим Showroom Да Таймер поминутный Да Быстрый Да Счетчик минут предварительный разогрев Блокировка управления Да Технические характеристики Объем (л) <50 l Дверца Регулируемая температура

SMEG SPA 17.12.2025

Съемная дверца

Внутреннее стекло

дверцы сплошное

Да

Да

30 °C

250 °C

Минимальная

температура

температура

Максимальная



Количество уровней приготовления

Количество ламп

подсветки

Тип подсветки

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Мощность ламп подсветки

Освещение при открытой дверце

Мошность нижнего нагревательного

элемента

Мощность гриля Мощность кольцевого

нагревательного элемента

**Автоматическое** отключение при открытой дверце

Мощность бойлера

Открывание дверцы

3

1

Галогенная

Да

40 BT

Да

1000 BT

2000 BT 1400 BT

Да

900 BT

Стандартное открывание

Внутренние стекла дверцы съемные

Количество стекол дверцы

Петли Soft Close

Система охлаждения Канал охлаждения Размеры внутренней

камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры

Материал внутренней

камеры

Залив воды Объем резервуара для

воды

**Автоматическое** отключение подачи пара при открытой

дверце

Да

3

Да

Тангенциальная

Одинарное

212x462x407 mm

Электронный

Эмаль Ever Clean

Fill & Hide, автоматический

1,2 л

Да

## Производительность/ Энергопотребление





Класс A+ энергоэффективности

Полезный объем 41 л Потребление энергии за 0,85 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3,06 МДж

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 2,12 МДж

цикл с принудительной конвекцией

Потребление энергии за 0,59 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81,9 %

энергоэффективности

## Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем

Противень 1 эмалированный

глубокий (40 мм) Решетка для противня Противень стальной, 20 1

мм

Противень глубокий из перфорированной стали

(40 MM)

Только для Евросоюза

губка/ Защита испарителя/

Кувшин

1

## Электрическое подключение

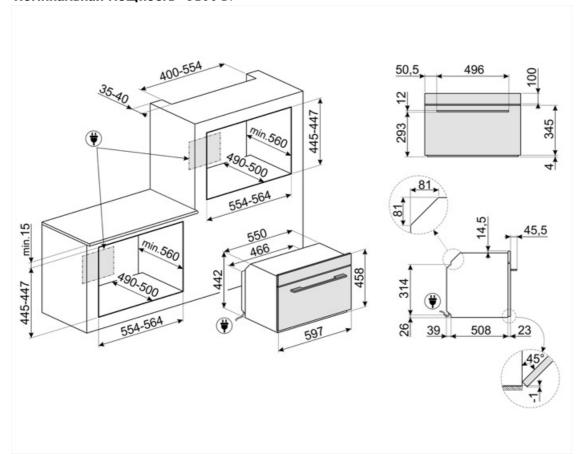
1



**Напряжение** 220-240 В **Частота тока** 50/60 Гц

 Сила тока
 14 A
 Длина электрического
 115 см

 Номинальная мощность
 3100 Вт
 кабеля





### Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20



**BN640** 

Эмалированный противень, глубина 40 mm





Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40х455х176 мм



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X



Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



STONE2

17.12.2025 **SMEG SPA** 



#### Symbols glossary



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Дверца с тройным остеклением



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



Электрический





Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°С и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Духовка FULL STEAM имеет 3 функции приготовления с использованием пара, и ее также можно использовать для приготовления пищи только на чистом пару. Пар регулируется в диапазоне от 30% до 70%, и при необходимости можно выбрать 100% чистый пар. Вода заливается в духовку перед приготовлением через телескопическую трубку. Духовка рассчитывает точное количество воды, необходимое для желаемой функции приготовления, до 1,2 л. Вода вводится в о внутреннюю камеру и становится паром во время приготовления. Пар генерируется в зависимости от настройки в начале приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.





Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



Залив и слив воды



Разогрев: с помощью этой функции можно разогреть заранее приготовленные блюда, не становясь сухими или жесткими.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 3 разных уровня приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.





Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2-3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.