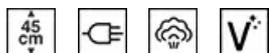


# SF4102VNC



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Vapeur
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709272791



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Linéa	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Couleur</b>	Noir	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Design</b>	Plat	<b>Poignée</b>	Linéa
<b>Matériau</b>	Verre	<b>Couleur de la poignée</b>	Chromé
<b>Type d'inox</b>	Brossé	<b>Logo</b>	Sérigraphié
<b>Type de verre</b>	Stopsol	<b>Esthétique des manettes</b>	Linéa
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Blanc		

## Commandes

<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Nombre de manettes</b>	2
<b>Type de commandes</b>	Manettes		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	2
<b>Programmes automatiques</b>	20
<b>Recettes personnalisables</b>	No

### Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole ventilé

### Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

 Vapeur manuel	 Réchauffage et régénération
--	---

### Autres fonctions vapeur

 Nettoyage réservoir	 Evacuation de l'eau	 Chargement de l'eau
 Programme détartrage		

### Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Levage
--	---	---

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Autres options</b>	Eco-Light
Minuteur	Oui	Mode Expo	Oui
Minuteur réglable	1	Préchauffage rapide	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui		

## Technologie



Température minimale	30 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Température maximale	100 °C	Porte intérieure démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3	Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de lampes	1	Fermeture douce	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Conduit de refroidissement	Simple
Puissance de l'éclairage	40 W		
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

---

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	212x462x407 mm
Resistance chaudière - Puissance	900 W	Contrôle de température	Électronique
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Porte	Tempérée	Capacité du réservoir	1,2 litres
		Arrêt vapeur à l'ouverture de la porte	Oui

## Performance / Etiquette Energétique

---



Volume net	41 l	Nombre de cavités	1
------------	------	-------------------	---

## Accessoires inclus

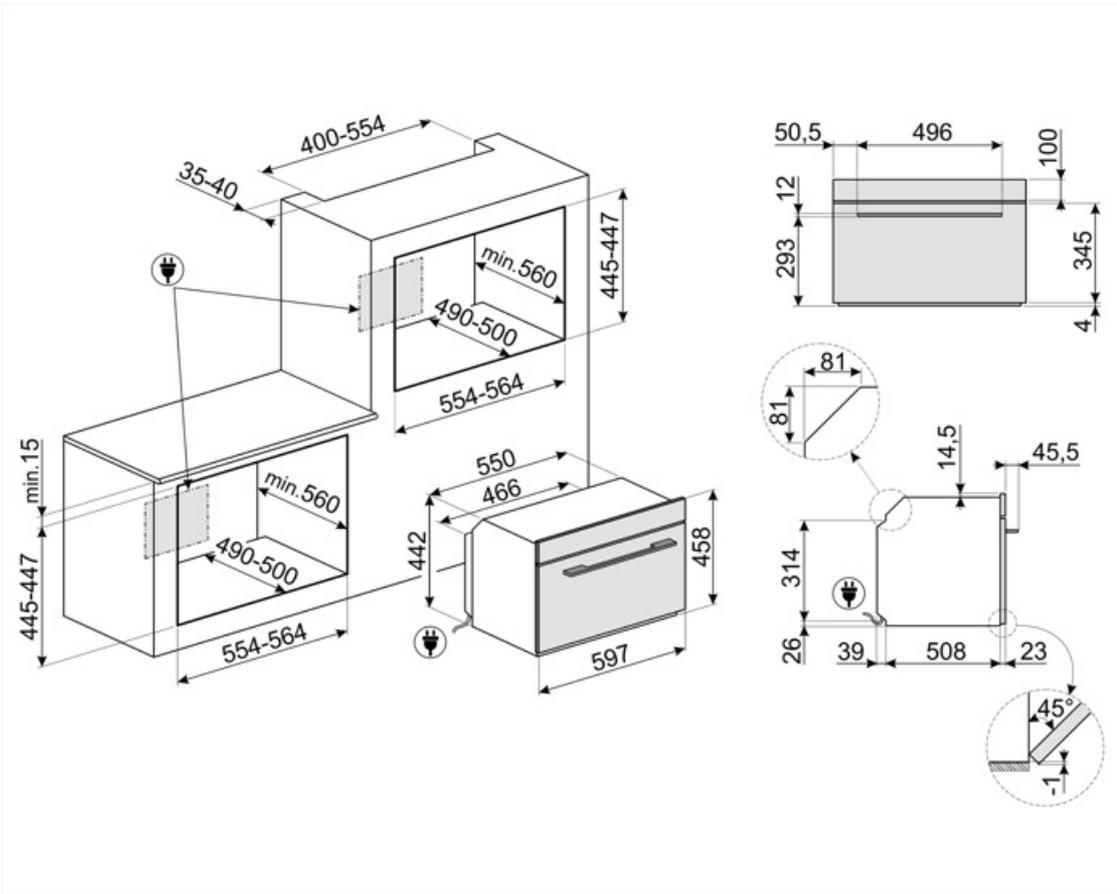
---

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)	1
Lèchefrite en inox	1	Autres accessoires	Eponge/ Couvercle chaudière/ Carafe

## Raccordement électrique

---

Type de prise	(I) Chine	Puissance nominale	2100 W
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	10 A	Longueur du câble d'alimentation	115 cm



---

## Accessoires Compatibles

---

### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BX640

Plateau en acier inox pour four vapeur  
(HxLxP) 40x455x176mm



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre  
deux produits encastrés en vertical l'un  
au-dessus de l'autre. Option pour fours  
compacts et machines à café.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche  
repliable Largeur : 315 mm Longueur :  
325 mm



## Symbols glossary

-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Electrique
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Le four à vapeur cuit tout type d'aliments de manière beaucoup plus naturelle, des légumes aux desserts, tout en conservant ses propriétés nutritionnelles et organoleptiques.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.
-  Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



**Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :** la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



**Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



**Vapeur :** le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.



**Régénération :** La fonction de régénération permet d'amener les aliments, généralement précuits et conditionnés, à la température de consommation tout en maintenant la qualité de l'aliment.



**45 cm :** Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.



**Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



**Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :** Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



**Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



**Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur**



**Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



**Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



**Manettes rétro-éclairées :** Les manettes rétro-éclairées des différents produits constituent un système de sécurité visuelle, notamment sur les tables de cuisson, car en l'absence de flamme, la lumière de la manette s'éteint.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



3 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 3 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Indique le volume utile de la cavité du four.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



Smart Steam : Les fours à vapeur Smart Steam combinent la cuisson à la vapeur avec la cuisson traditionnelle pour maximiser la saveur. Avec le système VAPOR CHEF, le four est en mesure de calculer et de charger automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson désirée, en évitant les gaspillages La vapeur est injectée, de 3 façons possibles, directement dans la cavité et répartie uniformément par la ventilation, améliorant ainsi les résultats de la cuisson traditionnelle et maintenant l'hydratation correcte du plat. La cuisson à la vapeur Smart Steam réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments. La vapeur réduit également la quantité de matières grasses ajoutées et vous permet de cuisiner plus sainement.



Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.