

# SF4102VNC









Category **Product Family** Power supply **Heat source** 

Tipo de cozimento Sistema de limpeza EAN code

45 cm Oven Electric

**ELECTRICITY** Steam

Vapor Clean 8017709272791



### **Aesthetics**

**Aesthetic** Linea Colour Black Série Plano Material Glass Type of steel Brushed Glass Type Stopsol

Cor da serigrafia Serigrafia em branco Tipo de serigrafia

Símbolos Door Full glass Handle Linea **Handle Colour** Chromed Logotipo

Logotipo serigrafado Control knobs

Linea

2

## **Controls**

Tecnologia LCD **Control setting** Knobs No. of controls

# **Programs / Functions**

No. of cooking functions 2 **Automatic programmes** 20 Customisable recipes No



No. of shelves

User-replaceable light

No. of lights

**Light Power** 

Light type

3

1

Yes

40 W

Halogen

#### Traditional cooking functions Static Fan assisted Circulaire Eco Turbo Large grill Fan grill (large) Base Fan assisted bottom Funções de cozimento com vapor Steam Warming and re-generation Other Steam functions Water outlet Water input /m\ Tank cleaning Descaling programme Other functions Defrost by time Defrost by weight Proving **Cleaning functions** No **Options** Time-setting options Delay start and automatic Showroom demo option Yes end cooking **Demo-tutorial mode** Nο Yes Minute minder Touch guide Nο Timer 1 Chronology No Controls Lock / Child Yes Rapid pre-heating Yes Safety GO Instantâneo Νo Eco light Other options Cooking with probe Νo thermometer Multi-step cooking No **Technical Features** Minimum Temperature 30°C Removable door Νo 100 °C Maximum temperature Full glass inner door Yes

SMEG SPA 27/07/2025

Removable inner door

Soft Close hinges

Cooling system

Total no. of door glasses 3

Yes

Yes

Circuito de resfraimento Circuito de resfriamento

Tangential

simples



Light when door is

opened

Heating suspended when door is opened

Boiler - Power

Door opening type

Door

Yes

Yes

900 W

Standard opening

Temperate door

Usable cavity space dimensions (HxWxD)

Temperature control Electronic

Cavity material

Ever clean Enamel

212x462x407 mm

Capacidade do depósito 1,2 l Steam stops when door Yes

is opened

Performance / Energy Label

41 lt

Net volume of the cavity 41 l

**Number of cavities** 

1

Accessories Included

Rack with back stop St/steel tray (20mm) 1

St/steel perforated deep 1

tray (40mm)

Other

Sponge/ Boiler cover/

Beaker

**Electrical Connection** 

Plug Voltage Current

(I) China 220-240 V

10 A

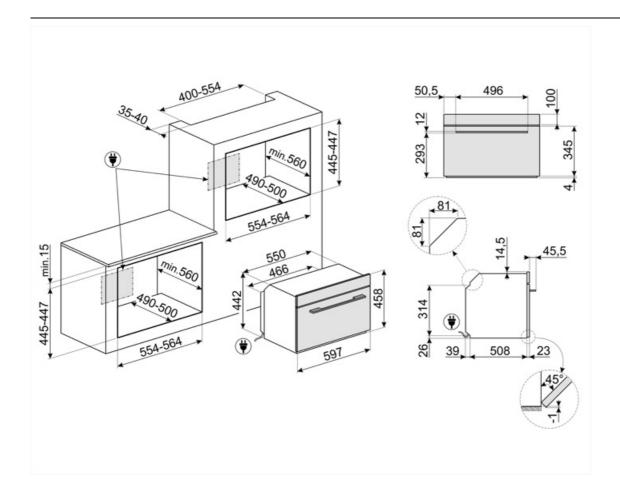
Nominal power Frequency (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

2100 W

50/60 Hz 115 cm







# **Compatible Accessories**

### BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640** 

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade





Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



**PALPZ** 

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





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



# Symbols glossary

$\Diamond$	Bloque

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Os fornos a vapor cozinham os alimentos da forma mais natural, produzindo resultados saborosos e nutritivos.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelar 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.



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.



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.



Controles iluminados: são um dispositivo de segurança para alertar o usuário de que o aparelho está ligado, além de ser um recurso de design impressionante.



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 préaquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.





O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.



Um forno A VAPOR INTELIGENTE oferece 3 níveis de vapor e 5 funções de cozimento ASSISTIDAS POR VAPOR para escolher. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático e o vapor é gerado externamente e introduzido diretamente no compartimento. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o cozimento desejado, até 160 ml, e o vapor é introduzido automaticamente no forno, pulsando e desligando durante o cozimento de acordo com a configuração.



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.