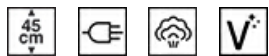


# SF4102VSC



|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Category           | 45 cm         |
| Product Family     | Oven          |
| Power supply       | Electric      |
| Heat source        | ELECTRICITY   |
| Tipo de cozimento  | Steam         |
| Sistema de limpeza | Vapor Clean   |
| EAN code           | 8017709260712 |



## Aesthetics

|                   |                      |                    |                      |
|-------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| Aesthetic         | Linea                | Tipo de serigrafia | Símbolos             |
| Colour            | Silver               | Door               | Full glass           |
| Série             | Plano                | Handle             | Linea                |
| Material          | Glass                | Handle Colour      | Chromed              |
| Type of steel     | Brushed              | Logotipo           | Logotipo serigrafado |
| Glass Type        | Stopsol              | Control knobs      | Linea                |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em branco |                    |                      |

## Controls

|                 |       |                 |   |
|-----------------|-------|-----------------|---|
| Tecnologia      | LCD   | No. of controls | 2 |
| Control setting | Knobs |                 |   |

## Programs / Functions

|                          |    |
|--------------------------|----|
| No. of cooking functions | 2  |
| Automatic programmes     | 20 |
| Customisable recipes     | No |

### Traditional cooking functions

|                   |              |                     |
|-------------------|--------------|---------------------|
| Static            | Fan assisted | Circulaire          |
| Turbo             | Eco          | Large grill         |
| Fan grill (large) | Base         | Fan assisted bottom |

### Funções de cozimento com vapor

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| Steam | Warming and re-generation |
|-------|---------------------------|

### Other Steam functions

|                     |              |             |
|---------------------|--------------|-------------|
| Tank cleaning       | Water outlet | Water input |
| Descaling programme |              |             |

### Other functions

|                 |                   |         |
|-----------------|-------------------|---------|
| Defrost by time | Defrost by weight | Proving |
|-----------------|-------------------|---------|

### Cleaning functions

No

## Options



|                                       |                                       |                             |     |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----|
| <b>Time-setting options</b>           | Delay start and automatic end cooking | <b>Showroom demo option</b> | Yes |
| <b>Minute minder</b>                  | Yes                                   | <b>Demo-tutorial mode</b>   | No  |
| <b>Timer</b>                          | 1                                     | <b>Touch guide</b>          | No  |
| <b>Controls Lock / Child Safety</b>   | Yes                                   | <b>Chronology</b>           | No  |
| <b>Other options</b>                  | Eco light                             | <b>Rapid pre-heating</b>    | Yes |
| <b>Cooking with probe thermometer</b> | No                                    | <b>GO Instantâneo</b>       | No  |
| <b>Multi-step cooking</b>             | No                                    |                             |     |

## Technical Features



|                               |         |                                  |                                  |
|-------------------------------|---------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Minimum Temperature</b>    | 30 °C   | <b>Removable door</b>            | No                               |
| <b>Maximum temperature</b>    | 100 °C  | <b>Full glass inner door</b>     | Yes                              |
| <b>No. of shelves</b>         | 3       | <b>Removable inner door</b>      | Yes                              |
| <b>No. of lights</b>          | 1       | <b>Total no. of door glasses</b> | 3                                |
| <b>Light type</b>             | Halogen | <b>Soft Close hinges</b>         | Yes                              |
| <b>User-replaceable light</b> | Yes     | <b>Cooling system</b>            | Tangential                       |
| <b>Light Power</b>            | 40 W    | <b>Circuito de resfriamento</b>  | Circuito de resfriamento simples |

|                                       |                  |  |                   |
|---------------------------------------|------------------|--|-------------------|
| Light when door is opened             | Yes              | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 212x462x407 mm    |
| Heating suspended when door is opened | Yes              | Temperature control                    | Electronic        |
| Boiler - Power                        | 900 W            | Cavity material                        | Ever clean Enamel |
| Door opening type                     | Standard opening | Capacidade do depósito                 | 1,2 l             |
| Door                                  | Temperate door   | Steam stops when door is opened        | Yes               |

## Performance / Energy Label



Net volume of the cavity 41 l

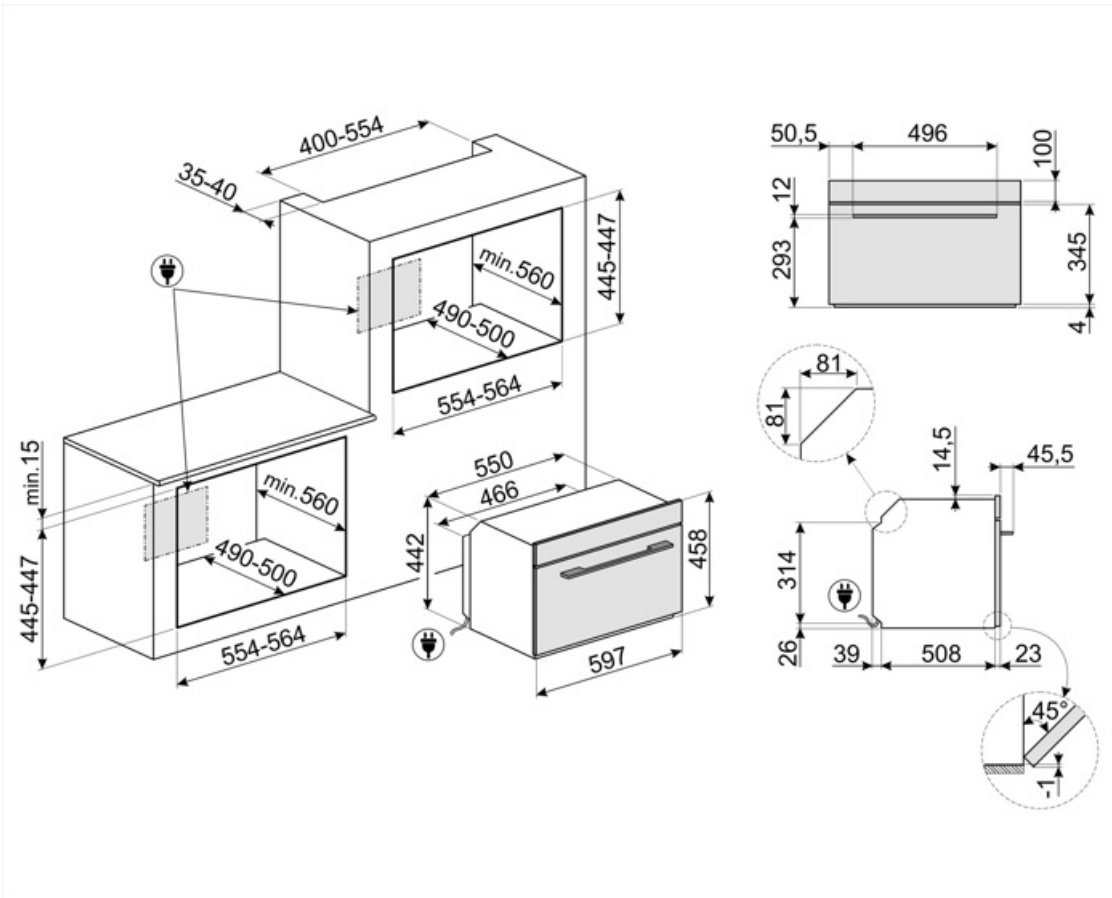
Number of cavities 1

## Accessories Included

|                                      |   |       |                              |
|--------------------------------------|---|-------|------------------------------|
| St/steel tray (20mm)                 | 1 | Other | Sponge/ Boiler cover/ Beaker |
| St/steel perforated deep tray (40mm) | 1 |       |                              |

## Electrical Connection

|         |           |                                    |          |
|---------|-----------|------------------------------------|----------|
| Plug    | (I) China | Nominal power                      | 2100 W   |
| Voltage | 220-240 V | Frequency (Hz)                     | 50/60 Hz |
| Current | 10 A      | Comprimento do cabo de alimentação | 180 cm   |



---

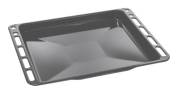
## Compatible Accessories

---



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### BX640

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



### PALPZ

















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



### PR3845X

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

## Symbols glossary

-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  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.
-  Os fornos a vapor cozinham os alimentos da forma mais natural, produzindo resultados saborosos e nutritivos.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.



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 pré-aquecimento 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.