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

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

Technical Features

Minimum Temperature	30 °C	**Removable door**	No
Maximum temperature	100 °C	**Full glass inner door**	Yes
No. of shelves	3	**Removable inner door**	Yes
No. of lights	1	**Total no. of door glasses**	3
Light type	Halogen	**Soft Close hinges**	Yes
User-replaceable light	Yes	**Cooling system**	Tangential
Light Power	40 W	**Circuito de resfraimento**	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
		Cavity material	Ever clean Enamel
Boiler - Power	900 W	**Capacidade do depósito**	1,2 l
Door opening type	Standard opening	**Steam stops when door is opened**	Yes
Door	Temperate door		

Performance / Energy Label

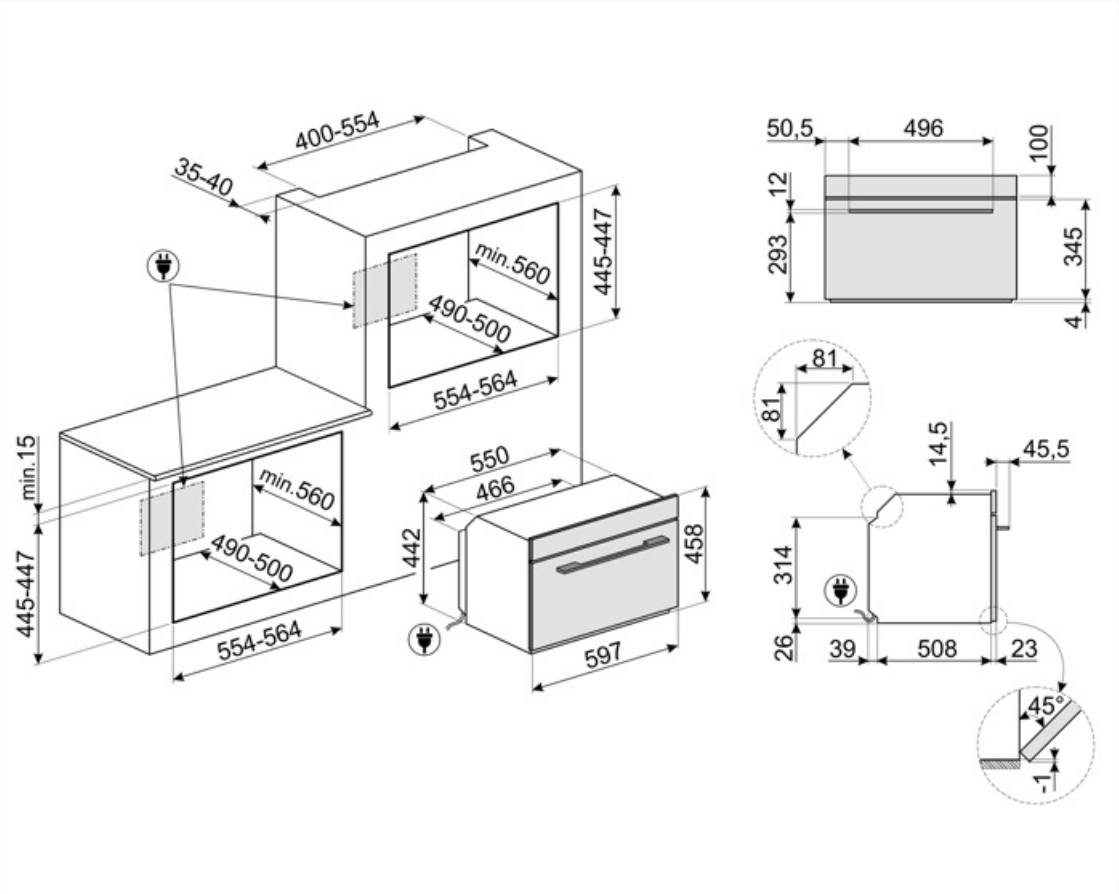
Net volume of the cavity	41 l	**Number of cavities**	1

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


400-554
35-40
min.560
490-500
445-447
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
50,5
496
100
12
293
345
4
81
81
14,5
45,5
314
26
39
508
23
45°
-1

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.

Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.

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.

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.

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.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.