

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 resfriamento	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

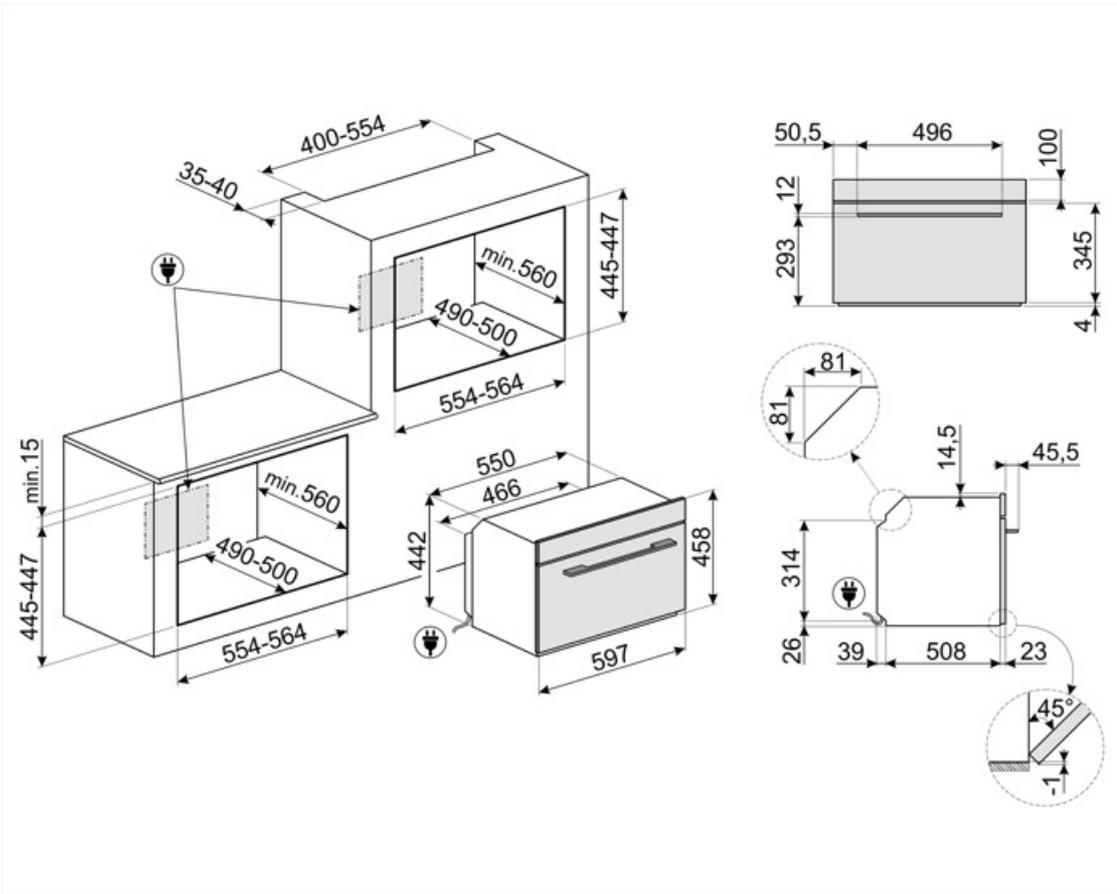
Number of cavities 1

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.



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.



Reaquecimento Esta função pode reaquecer pratos pré-cozidos, sem se tornarem secos ou duros.



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.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.



Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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



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.