

SF4106WMCS




Category	45 cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Microwave
Sistema de limpeza	Vapor Clean
EAN code	8017709261986



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento
Colour	Silver	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Linea
Material	Glass	Handle Colour	Chromed
Glass Type	Stopsol	Logotipo	Logotipo serigrafado

Controls

			
Nome	VivoScreen max	No. of display languages	11
Tecnologia	TFT	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Control setting	Toque completo avançado		

Programs / Functions

No. of cooking functions	15
Automatic programmes	56
Customisable recipes	64

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Circulaire + bottom
Pizza		

Microwave functions

Microwave	Fan assisted	Circulaire
Microwave + grill	Warming and re-generation	

Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Keep warm	Plate rack/warmer	Sabbath

Cleaning functions

Vapor Clean

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	Yes
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	3	Demo-tutorial mode	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Quick start, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume	Chronology	Yes, the last 10 functions utilized
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	Yes, up to 3 strps	GO Instantâneo	Yes

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door	Temperate door
----------------------------	-------	-------------	----------------

Maximum temperature	250 °C	Removable door	No
No. of shelves	3	Full glass inner door	No
No. of lights	2	Removable inner door	No
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3
User-replaceable light	No	Microwave stops when door is opened	Yes
Light Power	40 W	Soft Close hinges	Yes
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1000 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Grill element - power	2000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	212x462x407 mm
Circular heating element - Power	1400 W	Temperature control	Electronic
Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
Door opening type	Standard opening	Microwave screen protection	Yes

Performance / Energy Label



Net volume of the cavity	40 l	Microwave effective power	1000 W
Number of cavities	1		

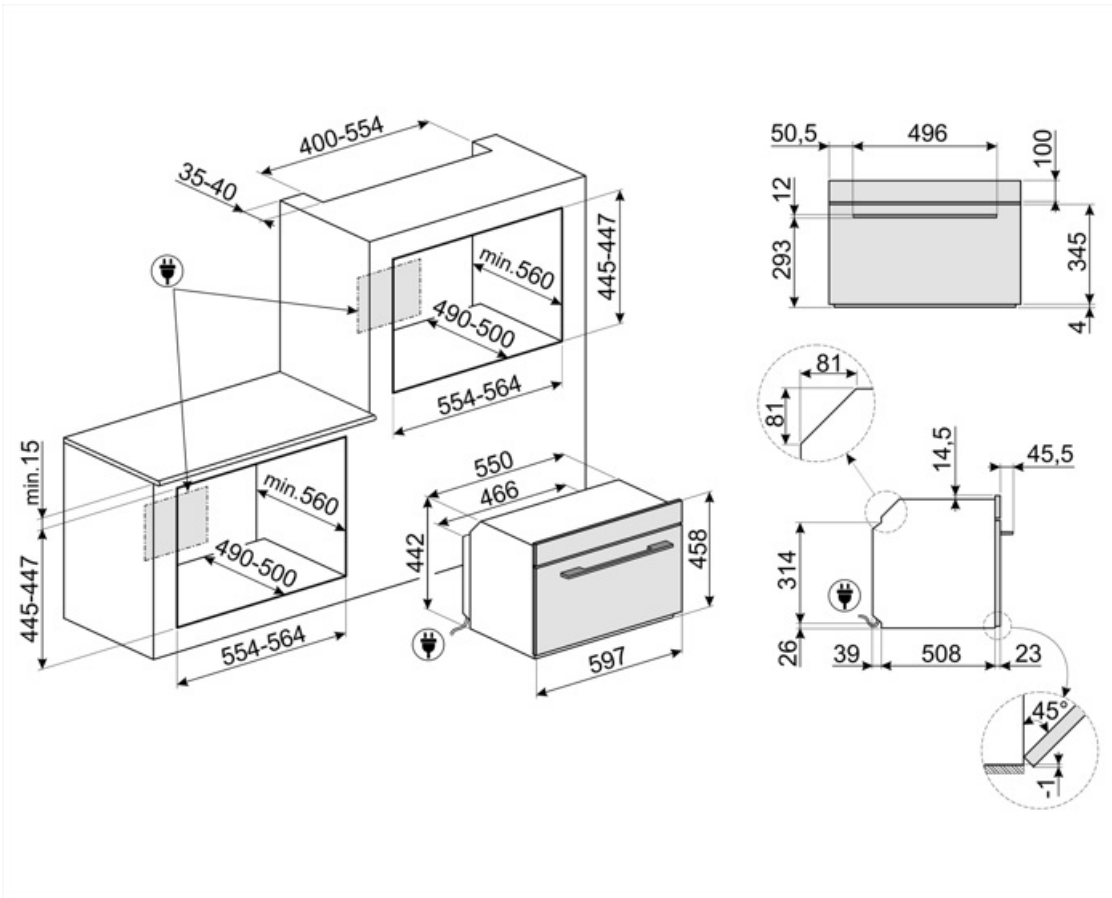
Accessories Included



Rack with back and side stop	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Insert gird	1	Other	No
Glass tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3100 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50 Hz
Current	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

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



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTT

















** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



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.		Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.
	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		...
	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.
	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 com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
	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, bifés, 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.



Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.



Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.



Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.



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



Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.



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.



KEEP_WARM_72dpi



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



Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.


















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.



Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função |  | O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes. |
|  | Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente. |  | Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android). |
|  | 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. |  | Etapa de cozimento: É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente |
|  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno. |  | 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. |
|  | Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo. |  | 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. |
|  | Conectividade Wi-Fi |  | ... |
|  | ... | | |