SF4106WVCPS

Category	45 cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	Yes
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Sistema de limpeza	Vapor Clean
EAN code	8017709261993

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		
Control setting	Toque completo avançado	**Display languages**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programs / Functions

No. of cooking functions	16
Automatic programmes	65
Customisable recipes	64

Traditional cooking functions

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

Funções de cozimento com vapor

- Steam
- Fan assisted
- Circulaire
- Circulaire + bottom
- Warming and re-generation
- Sob-vácuo

Other Steam functions

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

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
Minute minder	Yes
Timer	3
Controls Lock / Child Safety	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume
Cooking with probe thermometer	Yes
Multi-step cooking	Yes, up to 3 strps
Cozinha inteligente	Yes
Showroom demo option	Yes
Demo-tutorial mode	Yes
Touch guide	Yes
Chronology	Yes, the last 10 functions utilized
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	Yes

Technical Features

Minimum Temperature	30 °C
Maximum temperature	250 °C
No. of shelves	3
No. of lights	1
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1000 W
Grill element - power	2000 W
Circular heating element - Power	1400 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Boiler - Power	900 W
Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	Yes
Cooling system	Tangential
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento simples
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	212x462x407 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel
Carregamento de água	Preencher&ocultar, automático
Capacidade do depósito	1,2 l
Steam stops when door is opened	Yes

Performance / Energy Label

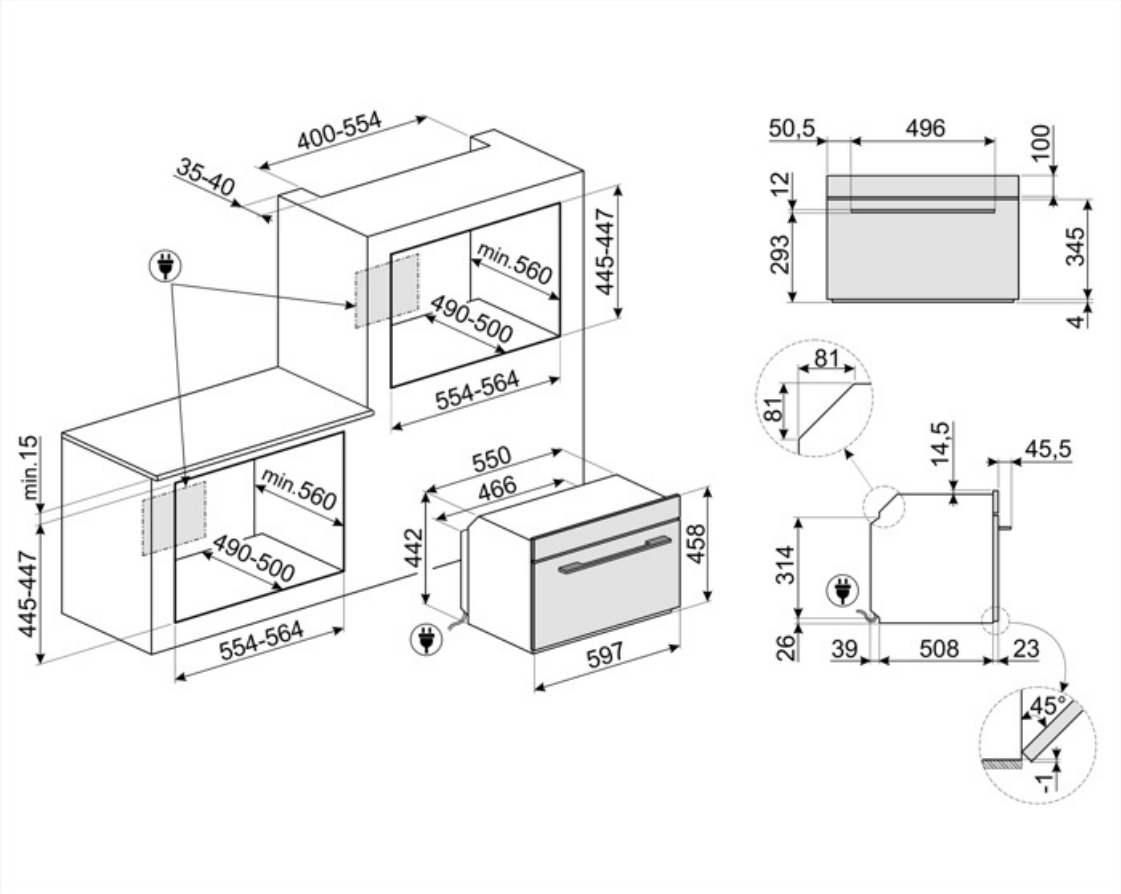
Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	41 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.85 KWh
Consumo de energia em modo convencional	3.06 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.12 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.59 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	81,9 %

Accessories Included

Rack with back stop	1
Enamelled deep tray (40mm)	1
Insert gird	1
St/steel tray (20mm)	1
St/steel perforated deep tray (40mm)	1
Telescopic Guide rails, total Extraction (inox)	1
Temperature probe	Sim, ponto único
Other	Sponge/ Boiler cover/ Beaker

Electrical Connection

Plug	No	**Nominal power**	3100 W
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	14 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

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.

A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.

Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.

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.

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

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.

Um forno A VAPOR COMPLETO tem 3 funções de cozimento DE COMBINAÇÃO de vapor disponíveis, e também é possível para usá-lo para cozinhar apenas com vapor PURO. O vapor é ajustável entre 30% e 70% e há a opção de vapor 100% puro, se necessário. A água é carregada no forno antes de cozinhar através de um tubo de carregamento automático. O forno calcula a quantidade exata de água necessária para o função de cozimento, até 1.2lt. A água é introduzida na cavidade e torna-se vapor durante o cozimento. O vapor contínuo é gerado com base na configuração no início do cozimento.

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.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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_SOUS_VIDE_72dpi

Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.

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.

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.

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.

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

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.

Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.

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.

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

KEEP_WARM_72dpi

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

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

O compartimento do forno tem 3 níveis de cozimento diferentes.

Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).

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.

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.

...

...

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.

Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára

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

Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função

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.

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.

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

Conectividade Wi-Fi

...