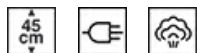


SF4102VS



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Vapor
Código EAN	8017709253929



Estética

Estética	Línea	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Plata	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea
Material	Vidrio	Color del tirador	Cromado
Tipo de inox	Cepillado	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Stopsol	Mandos	Línea
Color serigrafía	Blanco		

Mandos

Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2
Ajustes	Mandos		




Programas/Funciones


Número de funciones de cocción	2
Programas automáticos	20

Funciones de cocina con tecnología Full Steam

 Vapor manual	 Calentamiento y regeneración.
---	---

Otras funciones de vapor

 Limpieza del tanque	 Salida del agua	 Entrada del agua
--	---	--

 Programa de descalcificación

Otras funciones



Descongelación por tiempo



Descongelación por peso



Fermentación

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción
Cuentaminutos	Sí
Programador	1
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí

Otras funciones	Luz Eco
Opción Show Room Demo	Sí
Pre-calentamiento rápido	Sí

Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	100 °C
N.º de estantes	3
N.º de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Luz reemplazable por el usuario	Sí
Potencia luz	40 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Caldera - Potencia	900 W
Apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Puerta fría

Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de vidrios de puerta total	3
Bisagras Soft Close	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Individual
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	212x462x407 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Capacidad del tanque	1,2 l
Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil	41 l	Nº de cavidades	1
--------------	------	-----------------	---

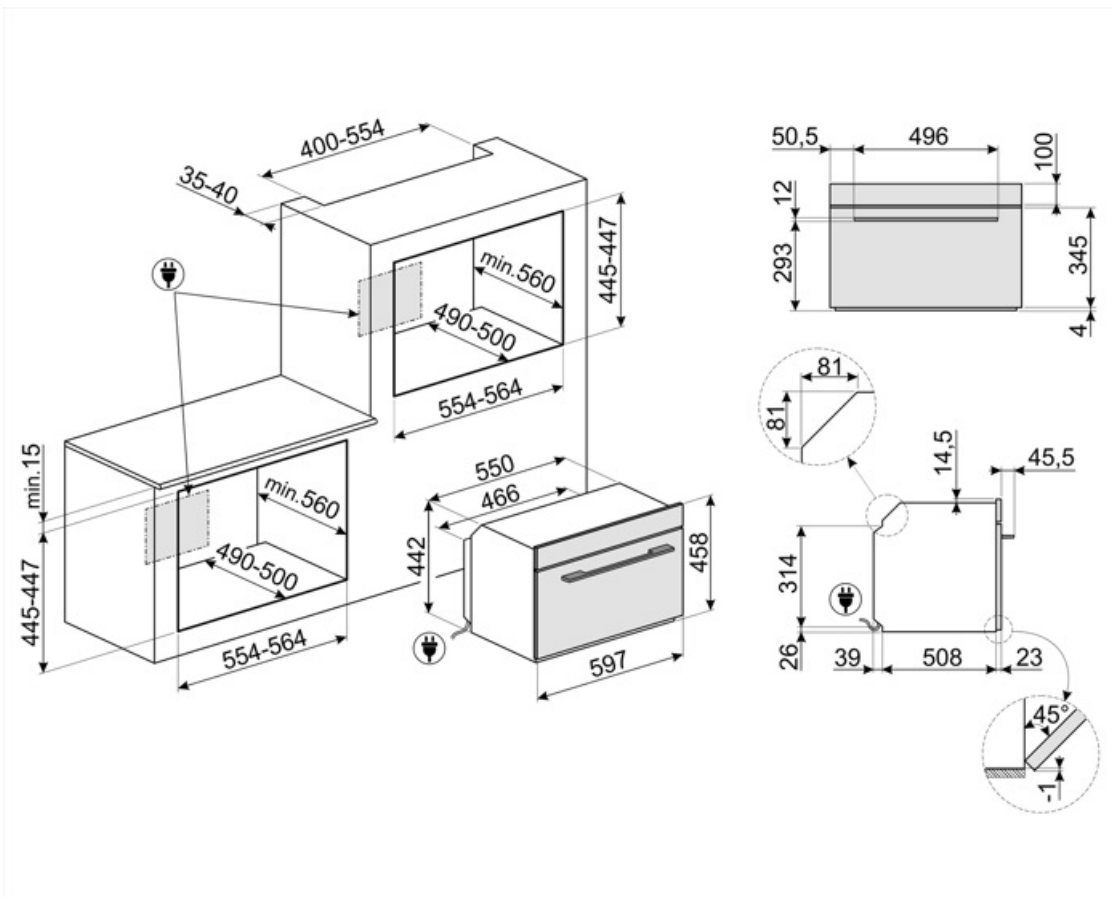
Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1
Bandeja inox	1	Otro	Esjonja/ Cubierta del horno/ Jarra

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V
 Corriente 10 A
 Datos nominales de conexión eléctrica 2100 W

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz
 Longitud del cable de alimentación 115 cm



Not included accessories



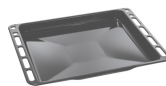
BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



BN640













Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



















PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

Symbols glossary

-  Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Electric
-  Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos .
-  El horno de vapor cocina de forma más natural cualquier tipo de comida, desde vegetales hasta postres, manteniendo inalteradas sus propiedades nutricionales y organolépticas .
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.
-  Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

- | | |
|---|---|
|  <p>Regeneración: la función de regeneración permite llevar los alimentos, generalmente precocinados y envasados, a la temperatura de consumo, manteniendo la calidad de los alimentos sin cambios.</p> |  <p>45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.</p> |
|  <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |
|  <p>Mandos retroiluminados: los mandos retroiluminados en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular en las placas, porque en ausencia de llama, la luz de los mandos se apaga.</p> |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |
|  <p>ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.</p> |  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p> |
|  <p>Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.</p> |  <p>3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |
|  <p>Smart steam: los hornos inteligentes combinan el vapor con la cocina tradicional para resaltar los mejores sabores. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. El vapor se inyecta, de 3 formas posibles, directamente en la cavidad y se distribuye uniformemente por la ventilación, mejorando los resultados de la cocción tradicional y manteniendo la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor inteligente reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.</p> |  <p>Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.</p> |
|  <p>Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.</p> |  <p>Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.</p> |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |