

# SF4102VCN



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Combiné vapeur
<b>Technologie vapeur</b>	Full steam
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709254117



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Linéa	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Couleur</b>	Noir	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Design</b>	Plat	<b>Poignée</b>	Linéa
<b>Matériau</b>	Verre	<b>Couleur de la poignée</b>	Chromé
<b>Type de verre</b>	Standard (clair)	<b>Logo</b>	Sérigraphié
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris		

## Commandes



<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Esthétique des manettes</b>	Linéa
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Manettes rétro-éclairées</b>	Oui
<b>Nombre de manettes</b>	2		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	14
<b>Programmes automatiques</b>	20

### Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole ventilé

### Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

 Vapeur manuel	 Vapeur ventilé ( sole+ résistance voûte + turbine)	 Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)
 Réchauffage et régénération		

### Autres fonctions vapeur

 Nettoyage réservoir	 Evacuation de l'eau	 Chargement de l'eau
 Programme détartrage		

### Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Levage
 Shabbat		

### Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui
Minuteur	Oui	<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light
Minuteur réglable	1	<b>Mode Expo</b>	Oui
Puissance Eco	Oui	<b>Préchauffage rapide</b>	Oui

## Tech



<b>Contrôle de température</b>	Electronique	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Température minimum</b>	30 °C	<b>Porte</b>	Tempérée
<b>Température maximum</b>	250 °C	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	3	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Fermeture douce</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	Oui	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance résistance sole</b>	1000 W	<b>Chargement de l'eau</b>	Automatique Fill & Hide
<b>Puissance résistance gril</b>	2000 W	<b>Capacité du réservoir</b>	1,2 l
<b>Puissance résistance circulaire</b>	1400 W	<b>Arrêt vapeur à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Resistance chaudière - Puissance</b>	900 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	212x462x407 mm

## Performance / Etiquette Energétique



<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	A+	<b>Consommation d'énergie par cycle en convection forcée</b>	2.12 MJ
<b>Volume net</b>	41 l	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	0.59 kWh
<b>Consommation d'énergie en convection naturelle</b>	0.85 kWh	<b>Nombre de cavités</b>	1
<b>Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle</b>	3.06 MJ	<b>Indice d'efficacité énergétique</b>	81.9 %

## Accessoires inclus

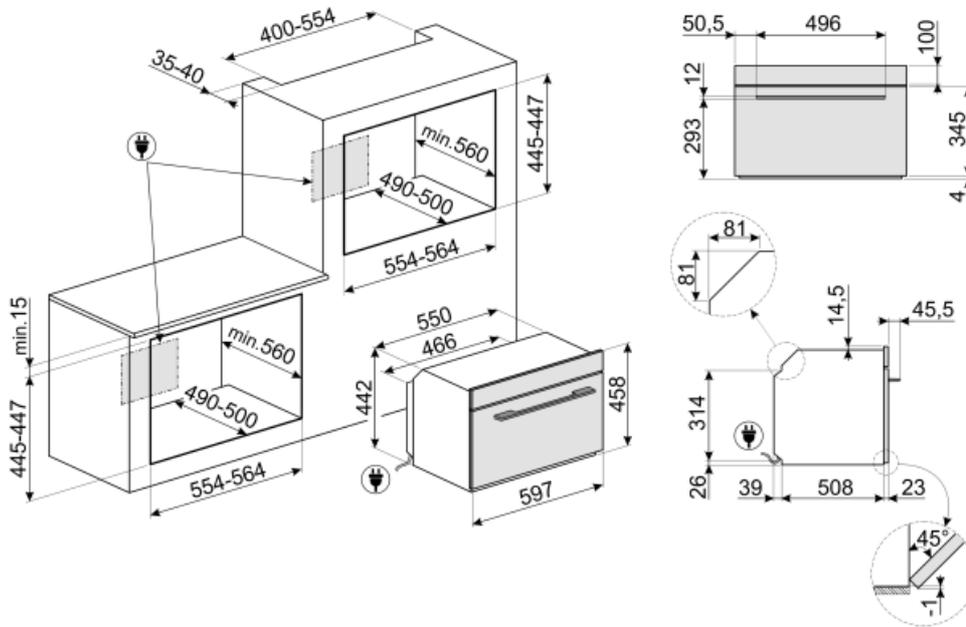
<b>Grille avec arrêt arrière</b>	1	<b>Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)</b>	1
<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1	<b>Lèchefrite émaillé profond (40 mm)</b>	1
<b>Lèchefrite en inox</b>	1	<b>Autres accessoires</b>	Eponge/ Couvercle chaudière/ Carafe

## Raccordement électrique

<b>Tension (V)</b>	220-240 V	<b>Fréquence (Hz)</b>	50/60 Hz
--------------------	-----------	-----------------------	----------

Puissance nominale 3100 W  
Intensité (A) 14 A

Longueur du câble d'alimentation (cm) 115 cm



## Not included accessories



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### BVG

Lèchefrite en verre avec grille inox, profondeur 40 mm



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GT1PV

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours compacts vapeur avec support latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### GT1TV

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours compacts vapeur avec support latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

### BX640

Plateau en acier inox pour four vapeur (HxLxP) 40x455x176mm



### KIT130S

Kit d'encastrement pour fours compacts 45 cm Linéa

### GTTV

Kit rails télescopiques à sortie totale - 1 niveau Extraction 433 mm Matériau : Inox AISI 404 brossé



## Symbols glossary (TT)

<p> A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.</p>	<p> Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p>
<p> Fours combinés vapeur : Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.</p>	<p> Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p>
<p> Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>	<p> Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.</p>
<p> Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.</p>	<p> Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.</p>
<p> Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.</p>	<p> Electric</p>
<p> Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>	<p> 100% vapeur : Vous pouvez choisir de cuisiner à 100% vapeur ou en mode combiné en sélectionnant le pourcentage qui convient le mieux à vos besoins de cuisson, qui peut varier de 30% à 70%. Avec le système VAPOR CHEF, le four est en mesure de calculer et de charger automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson désirée, en évitant les gaspillages. La cuisson à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments. La vapeur réduit également la quantité de matières grasses ajoutées et vous permet de cuisiner plus sainement.</p>
<p> Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments</p>	<p> Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.</p>

-  **Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) :** La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  **Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :** la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  **Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  **Vapeur :** le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.
-  **Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur :** la vapeur combinée à l'air chaud créé par la combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des aliments.
-  **Résistance sole (cuisson finale) :** La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  **Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) :** Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  **Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Statique brassée avec vapeur assistée :** Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Régénération : La fonction de régénération permet d'amener les aliments, généralement précuits et conditionnés, à la température de consommation tout en maintenant la qualité de l'aliment.</p>  |  <p>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.</p>                            |
|  <p>45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.</p> |  <p>Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.</p>  |
|  <p>Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>   |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |
|  <p>Manettes rétro-éclairées : Les manettes rétro-éclairées des différents produits constituent un système de sécurité visuelle, notamment sur les tables de cuisson, car en l'absence de flamme, la lumière de la manette s'éteint.</p>   |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>   |
|  <p>ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.</p>   |  <p>La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.</p>   |
|  <p>Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.</p>   |  <p>Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.</p>   |
|  <p>3 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 3 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>   |  <p>Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.</p>  |
|  <p>Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.</p>   |  <p>Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.</p> |



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.