

# SF4102MCN



<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>	Micro-ondes combiné
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709253974



## 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>	13
<b>Programmes automatiques</b>	20

## Fonctions de cuisson traditionnelle

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

## Fonctions micro-ondes

 Micro-ondes	 Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)	 Micro-ondes + résistance circulaire
 Micro-ondes + gril	 Réchauffage et régénération	

## 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>Minuteur</b>	Oui
<b>Minuteur réglable</b>	1
<b>Puissance Eco</b>	Oui

**Verrouillage commandes / Sécurité enfants** Oui

**Autres options** Maintien au chaud, Eco-Light, Quick Start / Démarrage rapide

**Mode Expo** Oui

**Préchauffage rapide** Oui

## Tech



<b>Contrôle de température</b>	Electronique
<b>Température minimum</b>	30 °C
<b>Température maximum</b>	250 °C
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean

**Puissance résistance circulaire** 1400 W

**Type d'ouverture de la porte** Abattante

**Porte** Tempérée

<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	3	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Fermeture douce</b>	Oui
<b>Gril abattant</b>	Oui	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Ecran de protection micro-ondes</b>	Oui
<b>Puissance résistance sole</b>	1000 W	<b>Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Puissance résistance gril</b>	2000 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	212x462x407 mm

## Performance / Etiquette Energétique



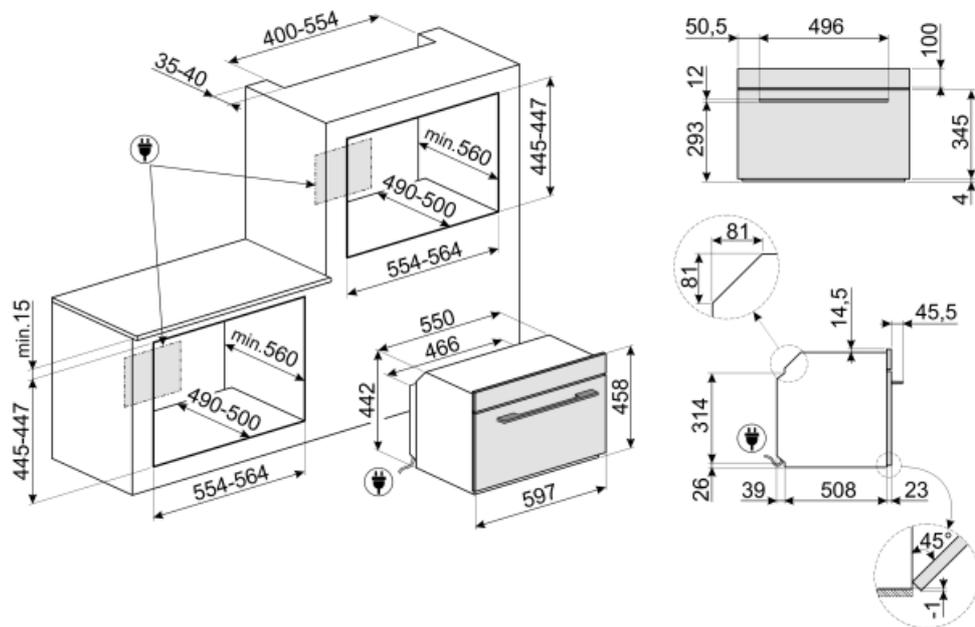
<b>Volume net</b>	40 l	<b>Puissance micro-ondes utile</b>	1000 W
<b>Nombre de cavités</b>	1		

## Accessoires inclus

<b>Grille avec arrêt arrière</b>	1	<b>Lèchefrite en verre</b>	1
<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1		

## Raccordement électrique

<b>Tension (V)</b>	220-240 V	<b>Fréquence (Hz)</b>	50 Hz
<b>Puissance nominale</b>	3100 W	<b>Longueur du câble d'alimentation (cm)</b>	115 cm
<b>Intensité (A)</b>	14 A		



## 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.



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### 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.



### PALPZ

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



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### KIT130S

Kit d'encastrement pour fours compacts 45 cm Linéa



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <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>Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.</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>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>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>                                     |  <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.</p> |



**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.



**Micro-ondes :** en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



**Micro-ondes + Résistance grill :** Pour une cuisson combinée avec le grill qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



**Réchauffage micro-ondes :** Cette fonction vous permet de réchauffer avec le four à micro-ondes les aliments cuits préalablement conservés dans le réfrigérateur.



**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).



**Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) :** Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



**Résistance voûte + micro-ondes+ turbine+ résistance sole :** La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme. L'association de la fonction micro-ondes permet d'obtenir les mêmes résultats dans un temps plus réduit.



**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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.