

SF4101MCN1



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Code EAN	8017709282202



Esthétique

Esthétique	Linéa	Couleur de la sérigraphie	Gris
Couleur	Noir	Type de sérigraphie	Symboles
Design	Plat	Porte	Plein verre
Matériau	Verre	Poignée	Linéa
Type d'inox	Satiné	Couleur de la poignée	Chromé
Type de verre	Standard (clair)	Logo	Sérigraphié

Commandes



Nom afficheur	CompactScreen	Nombre de manettes	2
Technologie de l'afficheur	LCD	Esthétique des manettes	Linéa
Type de commandes	Manettes		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
---------------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Pizza		

Fonctions micro-ondes

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

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps
--

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur	Oui
Minuteur réglable	1
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui

Début et fin de cuisson

Autres options

Mode Expo	Oui
Préchauffage rapide	Oui

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

Tech



Contrôle de température	Electronique
Température minimum	30 °C
Température maximum	250 °C
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	3
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal
Gril abattant	Oui
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène

Puissance résistance gril	2000 W
Puissance résistance circulaire	1400 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte	Tempérée
Nombre total de vitres de la porte	3
Thermostat de sécurité	Oui

Puissance de l'éclairage	40 W	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance sole	1000 W	Conduit de refroidissement	Simple
		Ecran de protection micro-ondes	Oui
		Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	212x462x407 mm

Performance / Etiquette Energétique



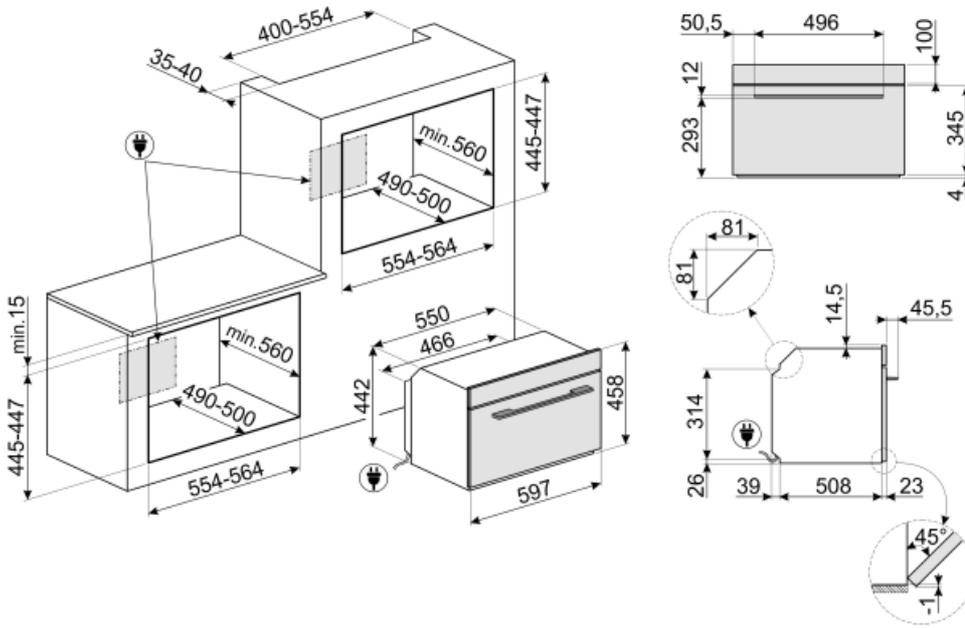
Volume net	40 l	Puissance micro-ondes utile	1000 W
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite en verre	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

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

-  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.
-  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.
-  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.
-  Electric
-  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.
-  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.
-  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.
-  Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Résistance gril 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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Fonction pizza : Turbine + Résistance grill + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au grill et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</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>KEEP_WARM_72dpi</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>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>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>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> |  <p>Gril abattant : La présence d'un grill 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.</p> |
|  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> |  <p>Afficheur Compact</p> |