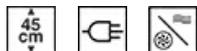


# SF4101MCN1



<b>Dimensões</b>	60x45 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Combinado com microondas
<b>Código EAN</b>	8017709282202



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Cor</b>	Preto	<b>Estética da porta</b>	Porta totalmente em vidro
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Puxador série Linea
<b>Material</b>	Vidro	<b>Cor do puxador</b>	Puxador em cromado
<b>Tipo de aço inox</b>	Aço inox escovado	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado
<b>Tipo de vidro</b>	Clear1	<b>Comandos</b>	Comandos Série Linea
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em cinzento		

## Comandos

<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Comandos</b>	Comandos
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2

## Programas / Funções

**Nº funções do forno** 10

**Funções de forno**

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Pizza		

## Funções microondas

Microondas

Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação

Microondas com grill

## Outras funções

Descongelo por tempo

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim  
**Temporizador** Sim  
**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim

**Outras opções** Manter quente  
**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** Sim  
**Pré aquecimento rápido** Sim

## Especificações técnicas



**Temperatura mínima** 30 °C  
**Temperatura máxima** 250 °C  
**Nº de níveis para tabuleiros** 3  
**Nº de lâmpadas** 1  
**Tipo de iluminação** Iluminação de halogénio  
**Potência das lâmpadas** 40 W  
**Iluminação na abertura da porta** Sim  
**Potência da resistência inferior** 1000 W  
**Potência da resistência grill** 2000 W  
**Potência da resistência circular** 1400 W  
**Interrupção das resistências na abertura da porta** Sim

**Abertura da porta** Aba para baixo  
**Tecnologia de temperatura da porta** Porta de temperatura controlada  
**Nº de vidros da porta** 3  
**Interrupção do microondas por abertura da porta** Sim  
**Sistema de arrefecimento** Tangencial  
**Circuito de arrefecimento** Circuito de arrefecimento simples  
**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** 212x462x407 mm  
**Controlo da temperatura** Controlo eletrónico da temperatura  
**Material da cavidade** Cavidade em esmalte EverClean  
**Vidro da porta com filtro de proteção das microondas** Sim

## Prestações / Etiqueta energética



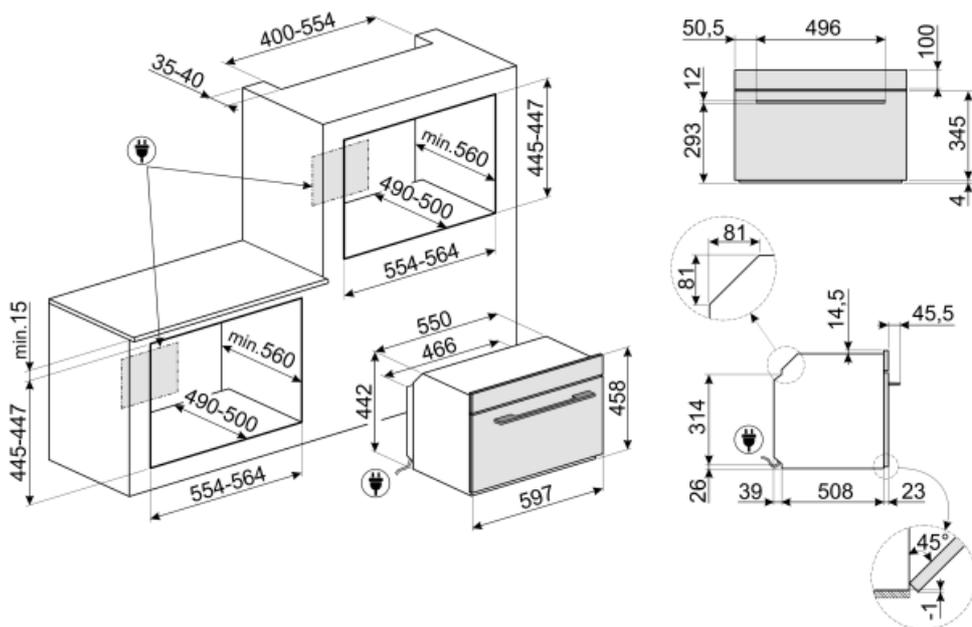
Volume útil	40 l	Potência efetiva do microondas	1000 W
Nº de fornos	1		

## Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Tabuleiro de vidro	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3100 W		



## Not included accessories

### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



## Symbols glossary (TT)

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidades de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.		Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
	Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.		Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.
	Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.		Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>   |  <p>Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.</p> |
|  <p>Altura do eletrodoméstico.</p>  |  <p>Manter quente</p>  |
|  <p>Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p> |  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>   |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>  |  <p>Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.</p>  |
|  <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p>   |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>  |
|  <p>Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.</p>  |   |