SF4101MCNO

Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Microondas
Código EAN	8017709294472

Estética

Estética	Línea	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Negro	**Tirador**	Línea
Diseño	Plato	**Color del tirador**	All black special edition
Material	Vidrio	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de inox	Cepillado	**Mandos**	Línea
Tipo de vidrio	Claro	**Color mandos**	Matt black
Color serigrafía	Gris		

Mandos

Nombre del display	CompactScreen	**Ajustes**	Mandos
Tecnología Display	LCD	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Pizza

Función microondas

Microondas

Microondas + inferior + superior + ventilador

Microondas + resistencia circular + ventilador

Microondas + grill

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener temperatura
Cuentaminutos	Si	**Opción Show Room Demo**	Si
Programador	1	**Pre-calentamiento rápido**	Si
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Si		

Características técnicas

Temperatura mínima	30 °C	**Apertura de la puerta**	Frontal
Temperatura máxima	250 °C	**Puerta**	Puerta fría
N.° de estantes	3	**N.° de vidrios de puerta total**	3
N.° de luces	1		
Tipo de Luz	Halógenas		

Potencia luz	40 W	**Interrupción microondas al abrir la puerta**	Si
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	**Conducto de enfriamiento**	Individual
Resistencia grill - Potencia	2000 W	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	212x462x407 mm
Resistencia circular - Potencia	1400 W	**Regulación de la temperatura**	Electrónica
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si	**Material de la cavidad**	Esmalte Ever Clean
		Filtro protector microondas	Si

Prestaciones/Etiqueta energética

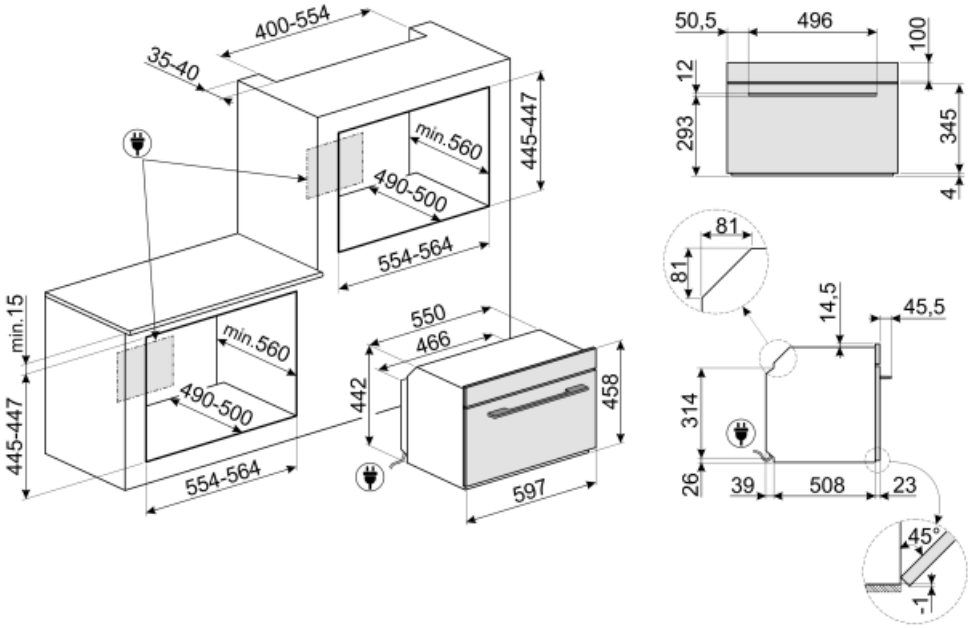
Volumen útil	40 l	**Potencia de salida útil microondas**	1000 W
N° de cavidades	1		

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	**Bandeja Pyrex**	1
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50 Hz
Corriente	14 A	**Largo del cable de alimentación**	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W		


400-554
35-40
min.560
490-500
445-447
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
50,5
496
100
12
293
345
4
81
81
14,5
45,5
314
26
39
508
23
45°
1

Not included accessories

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

PR3845X

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

KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens

PALPZ

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

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

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.

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.

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.

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Electric

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.

Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.

Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

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.

KEEP_WARM_72dpi

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Precalentamiento rápido: el precalentamiento 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.

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.

Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.

With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno