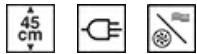


SF4101MCS1



| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Catégorie | Compact 45 cm |
| Famille | Fours |
| Alimentation | Electrique |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Mode de cuisson | Micro-ondes combiné |
| Code EAN | 8017709282196 |



Esthétique

| | | | |
|---------------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Esthétique | Linéa | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Gris métal | Porte | Plein verre |
| Design | Plat | Poignée | Linéa |
| Matériau | Verre | Couleur de la poignée | Chromé |
| Type d'inox | Brossé | Logo | Sérigraphié |
| Type de verre | Stopsol | Esthétique des manettes | Linéa |
| Couleur de la sérigraphie | Gris | | |

Commandes

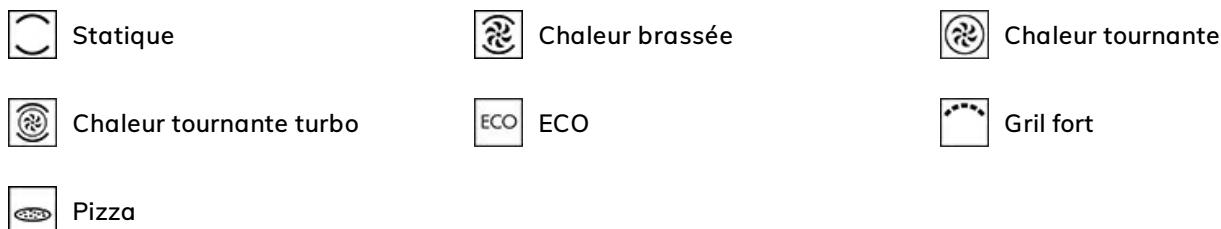


| | | | |
|----------------------------|---------------|--------------------|----------|
| Nom afficheur | CompactScreen | Type de commandes | Manettes |
| Technologie de l'afficheur | LCD | Nombre de manettes | 2 |

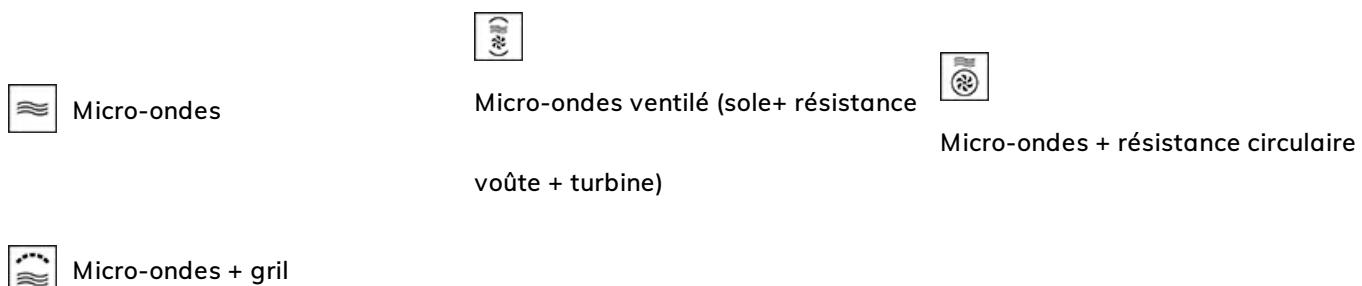
Programmes / Fonctions

| | |
|--------------------------------|----|
| Nombre de fonctions de cuisson | 10 |
| Recettes personnalisables | No |

Fonctions de cuisson traditionnelle



Fonctions micro-ondes



Fonctions supplémentaires



Options



| | | | |
|--|-------------------------|----------------------------|-------------------|
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Autres options | Maintien au chaud |
| Minuteur | Oui | Mode Expo | Oui |
| Minuteur réglable | 1 | Préchauffage rapide | Oui |
| Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui | | |

Technologie



| | | | |
|--|----------|--|------------|
| Température minimale | 30 °C | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| Température maximale | 250 °C | Porte | Tempérée |
| Nombre de niveaux de cuisson | 3 | Nombre total de vitres de la porte | 3 |
| Nombre de lampes | 1 | Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte | Oui |
| Type d'éclairage | Halogène | Système de refroidissement | Tangential |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Conduit de refroidissement | Simple |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | | |
| Puissance résistance sole | 1000 W | | |

| | |
|---|--------|
| Puissance résistance gril | 2000 W |
| Puissance résistance circulaire | 1400 W |
| Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |

| | |
|--|------------------|
| Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 212x462x407 mm |
| Contrôle de température | Électronique |
| Matériaux de la cavité | Email Ever Clean |
| Ecran de protection micro-ondes | Oui |

Performance / Etiquette Energétique



Volume net 40 l
Nombre de cavités 1

Puissance micro-ondes utile 1000 W

Accessoires inclus

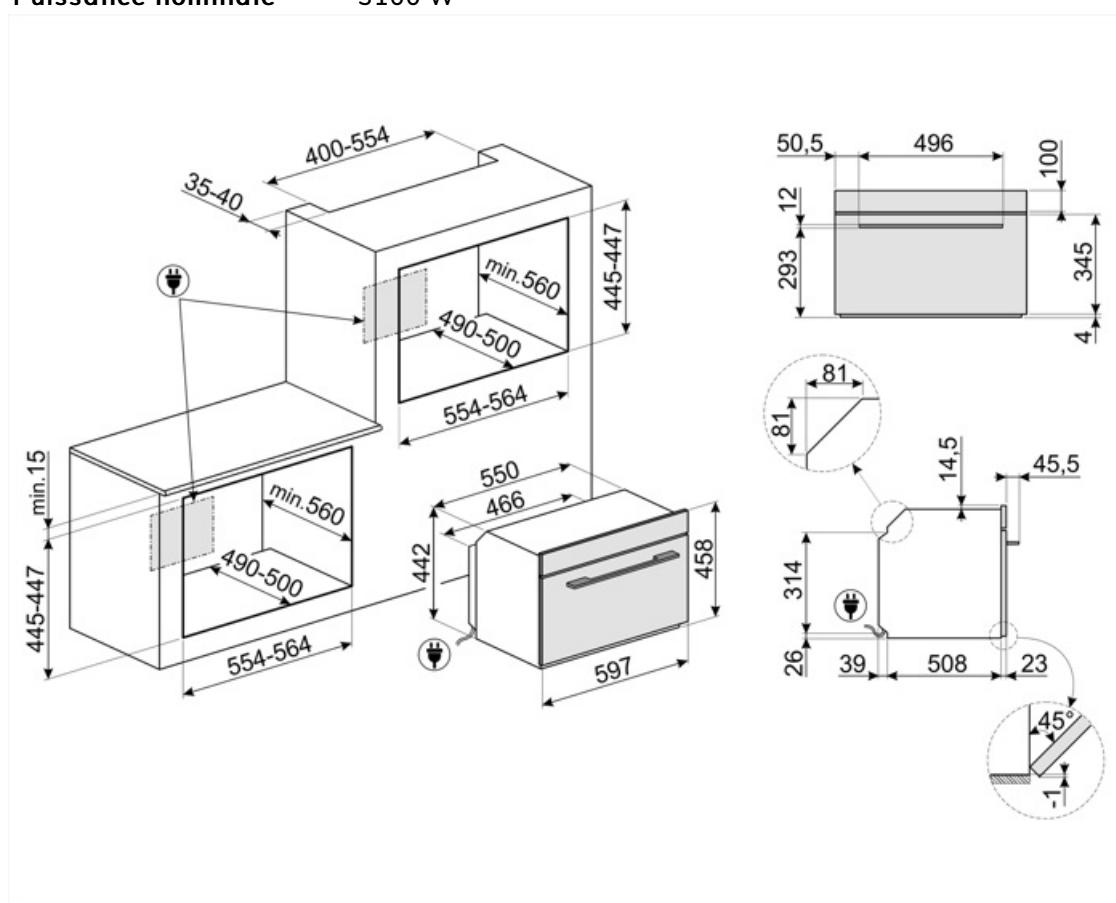
Grille avec arrêt arrière 1
Grille intégrée au lèchefrite 1

Lèchefrite en verre 1

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
Intensité 14 A
Puissance nominale 3100 W

Fréquence 50 Hz
Longueur du câble d'alimentation 115 cm



Accessoires Compatibles

BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

GTP



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

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.

PALPZ



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



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.

STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary



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.



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.



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Afficheur Compact



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.



Électrique



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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



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.



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.



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.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



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.



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



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant 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.



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



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.



Maintien au chaud



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.