

## SF4101MN1



cavité





Catégorie Compact 45 cm

Famille Fours
Alimentation Electrique
Source de chaleur première Electrique

Mode de cuissonMicro-ondes grilCode EAN8017709287191



## Esthétique

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

Couleur de la sérigraphie

Gris

### Commandes



Nom afficheur Technologie de l'afficheur CompactScreen

LCD

Type de commandes Nombre de manettes

manettes

Manettes

## **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson 4
Recettes personnalisables No
Fonctions de cuisson traditionnelle



Gril fort

### Fonctions micro-ondes



Micro-ondes



Micro-ondes + gril



Plat croustilleur



### Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

## Options







Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur Minuteur réglable 1 Verrouillage commandes / Sécurité

enfants

Début et fin de cuisson

Oui Oui **Autres options** Maintien au chaud Oui Mode Expo

Préchauffage rapide

## Technologie













Température minimale

Température maximale Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W Eclairage à l'ouverture

de la porte

Puissance résistance

gril

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

50 °C

250°C 3

> 1 Halogène

Oui

1500 W

Oui

**Abattante** 

Tempérée **Porte** 

Nombre total de vitres de la porte

Arrêt micro-ondes à

l'ouverture de la porte

Système de refroidissement

Conduit de refroidissement

Dimensions nettes de la 212x462x407 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique Matériau de la cavité

Ecran de protection

micro-ondes

3

Oui

Oui

**Tangentiel** 

Simple

**Email Ever Clean** 

Oui

## Performance / Etiquette Energétique



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

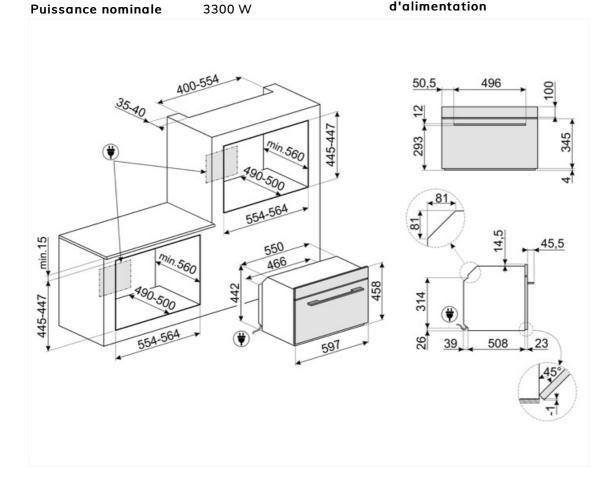
### Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 1

## Raccordement électrique

Tension 220-240 V Fréquence 50 Hz
Intensité 15 A Longueur du câble 115 cm
Puissance nominale 3300 W d'alimentation





## **Accessoires Compatibles**

#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### 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.



#### **PALPZ**

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



# GTT

**BN640** 

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.

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### 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.



Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.



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.



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.



Electrique



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.



Fonction Pizza: Fonction présente sur les fours à micro-ondes. Convient pour la cuisson des aliments dans le plat croustilleur, les rendant croustillants et dorés. Particulièrement adapté à la pizza et aux pommes de terre, ainsi qu'au bacon, aux œufs et aux saucisses.



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.



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



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.



**Afficheur Compact**