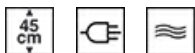


# SF4101MN1



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes gril
Code EAN	8017709287191



## 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	Brossé	Logo	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	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	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

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



Capacité (l)

<50 l

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Température minimale

50 °C

Porte

Tempérée

Température maximale

250 °C

Nombre total de vitres de la porte

3

Nombre de niveaux de cuisson

3

Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte

Oui

Nombre de lampes

1

Système de refroidissement

Tangentiel

Type d'éclairage

Halogène

Conduit de refroidissement

Simple

Puissance de l'éclairage

40 W

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

212x462x407 mm

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Contrôle de température

Électronique

Puissance résistance gril

1500 W

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte

Oui

Ecran de protection micro-ondes

Oui

## Performance / Etiquette Energétique



Volume net

40 l

Puissance micro-ondes utile

1000 W

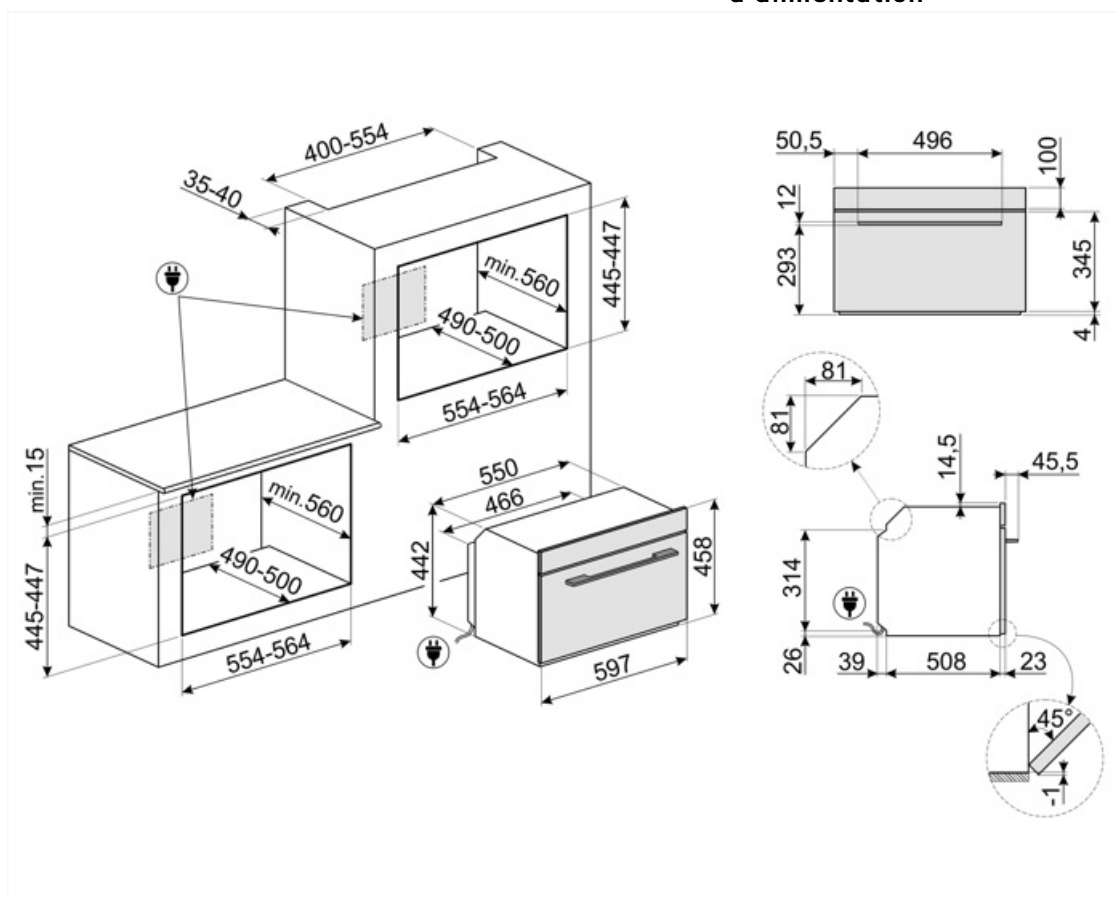
Nombre de cavités

1

## Accessoires inclus

## Raccordement électrique

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



## 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



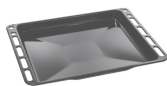
### STONE2

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



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### 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.



### 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.



## 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 croustillant, 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 bruissement 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 micro-ondes.



**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.



**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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact



**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.



**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.