

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



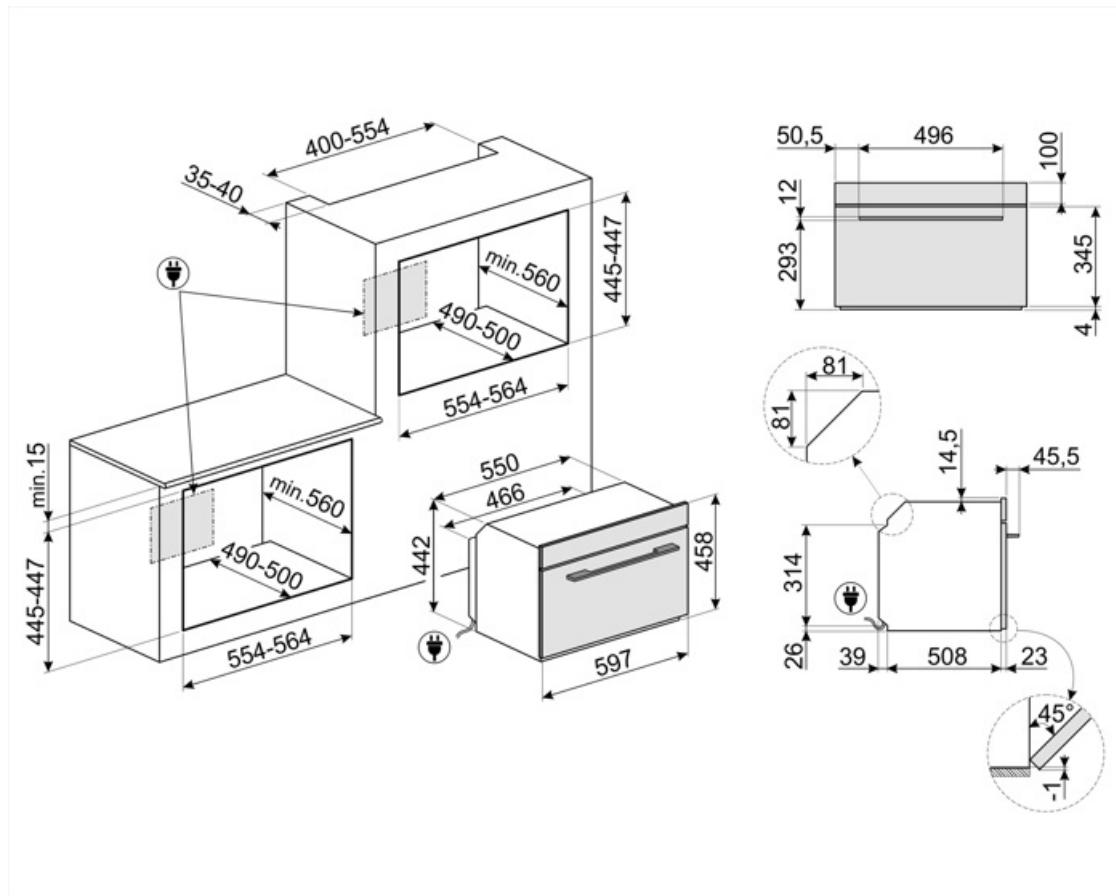
| | | | |
|--------------------------|------|------------------------------------|--------|
| Volume net | 40 l | Puissance micro-ondes utile | 1000 W |
| Nombre de cavités | 1 | | |

Accessoires inclus

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
Type de prise Non
Intensité 15 A

Puissance nominale 3300 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.



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

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.



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.



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.



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.



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



Maintien au chaud



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



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



Electrique



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.



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.



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.



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.