SF4301MCX

Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Code EAN	8017709282226

Esthétique

Esthétique	Classica
Couleur	Inox
Finition	Anti-trace
Design	Plat
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Type de verre	Noir Eclipse
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type de sérigraphie	Symboles
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Poignée	Classica
Couleur de la poignée	Inox
Logo	Embouti
Esthétique des manettes	Classica

Commandes

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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10

smeg

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Pizza

Fonctions micro-ondes

- Micro-ondes
- Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)
- Micro-ondes + résistance circulaire
- Micro-ondes + gril

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps

Options

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

Technologie

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

Puissance résistance gril	2000 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	212x462x407 mm
Puissance résistance circulaire	1400 W	**Contrôle de température**	Électronique
		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

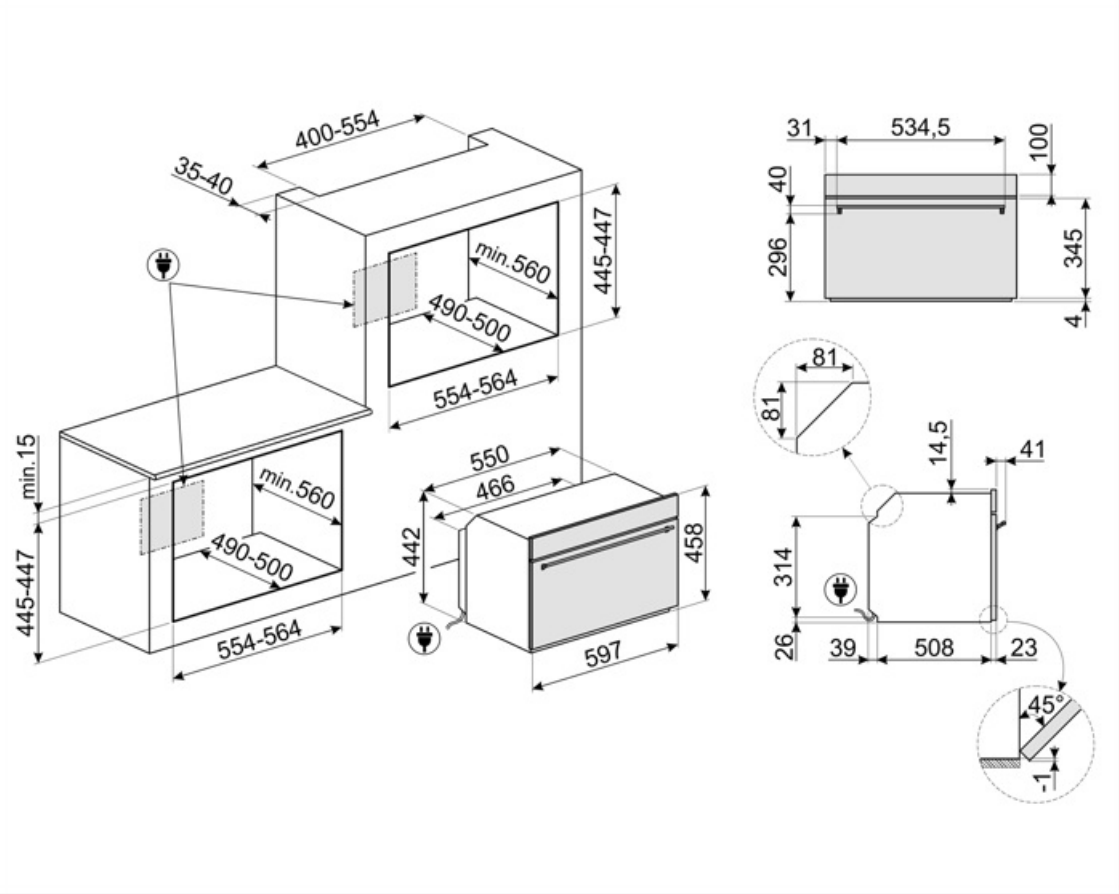
Volume net	40 l	**Puissance micro-ondes utile**	1000 W
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite en verre**	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Fréquence**	50 Hz
Intensité	14 A	**Longueur du câble d'alimentation**	115 cm
Puissance nominale	3100 W		



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.

KIT330X

Kit d'encastrement pour fours compacts 45 cm Classica

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.

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.

PALPZ

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

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.

Afficheur Compact

Electrique

Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

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.

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 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.

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

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.

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.

Maintien au chaud

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.

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.