

# SF4604WMCNR









Catégorie Compact 45 cm

**Famille Fours** Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Micro-ondes combiné Mode de cuisson

Système de nettoyage Vapor Clean Code EAN 8017709275976



## Esthétique

Esthétique Dolce Stil Novo Type de verre Noir Eclipse **Porte** Couleur Noir Plein verre **Finition** Brillant Poignée Dolce Stil Novo

Design Plat Finition des composants Cuivre Matériau Verre

Couleur de la poignée Noir Appliqué Logo

#### Commandes





Nom afficheur VivoScreen Technologie de TFT l'afficheur

Type de commandes

Commandes tactiles

Nombre de langues disponible sur l'afficheur

Langues disponibles sur Italiano, English (UK), afficheur

Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português

(PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

## **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson 15 Programmes automatiques 56 Recettes personnalisables 64



Fonctions de cuisson traditionnelle					
Statique	<b>②</b> Chaleur bras	sée	<b>®</b> Cho	leur tournante	
Chaleur tournante turbo	ECO ECO		Gril	fort	
			<b>®</b>		
Gril fort ventilé	Sole		Sole ther	mo-ventilée (Circulaire +	
			sole + tui	rbine)	
Pizza					
Fonctions micro-ondes					
	(**)	(%%)		Charles Control of the Control of th	
<b>≋</b> Micro-ondes	Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)		Micro-ondes + résistance circulaire		
Micro-ondes + gril	Réchauffage	et régénération			
Fonctions supplémentaires					
Décongélation selon le temps	Décongélation selon le poids		Levage		
Maintien au chaud	Chauffe-plats		Mode Sabbath		
Fonctions de nettoyage					
<b>V</b> . Vapor Clean					
Options					
Options de Début et fin de cuisson		Mode Expo		Oui	
programmation de la durée de cuisson		Mode vidéo tut		Oui	
Minuteur Oui		Guide tactile Chronologie		Oui Oui, les 10 dernières	
Minuteur réglable 3		-		fonctions utilisées	
Verrouillage Oui commandes / Sécurité		Préchauffage i		Oui	
enfants		Instant Go		Oui	

SMEG SPA 01/12/2025

enfants



**Autres options** Maintien au chaud, Eco-

Light, Quick Start /

Démarrage rapide, Réglage de la langue, Eco-logic, puissance Eco, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons

**Smart cooking** Oui

#### 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

sole

Puissance résistance gril

Puissance résistance

circulaire Arrêt éléments

chauffants à l'ouverture

30°C 250 °C

2 Halogène

1000 W

2000 W

1400 W

Oui

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

**Porte** Nombre total de vitres

de la porte

Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte

Fermeture douce

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

**Abattante** 

Tempérée

3

Oui

Oui

**Tangentiel** 

Simple

**Email Ever Clean** 

Oui

## Performance / Etiquette Energétique



Volume net 40 I Nombre de cavités 1

Puissance micro-ondes 1000 W

utile

## Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1

lèchefrite

Lèchefrite en verre Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

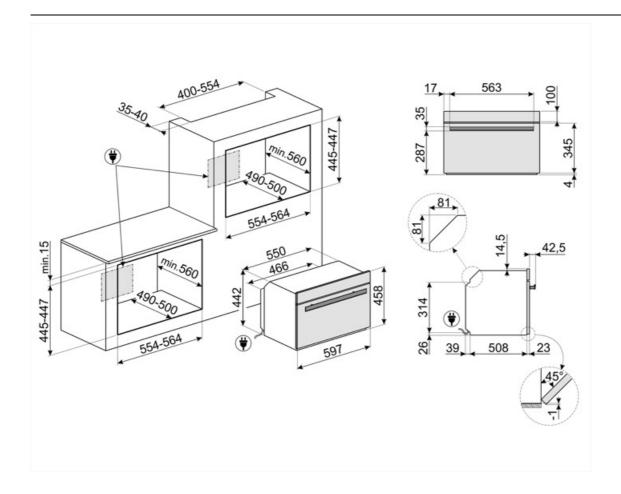
## Raccordement électrique

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

Fréquence Longueur du câble d'alimentation

50 Hz 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



**BN640** 

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.

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



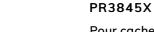
#### PR3845N

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 woodfired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



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.



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.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



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.



Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.



ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.



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.



Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas.

N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.





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.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



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 microondes.



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.



Réchauffage micro-ondes : Cette fonction vous permet de réchauffer avec le four à micro-ondes les aliments cuits préalablement conservés dans le réfrigérateur.



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.



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.



Chauffe-plats



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



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.



Shabbat: Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction



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.



Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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.



Commandes sensitives : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs





Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.



INSTANT GO: l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.