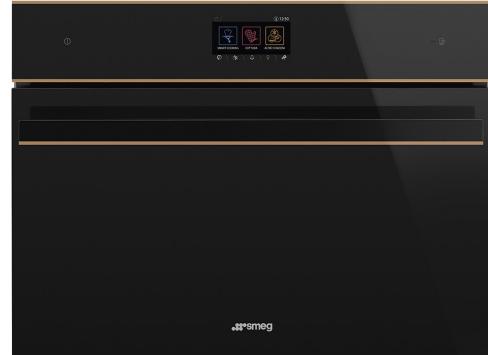


# SF4604WMCNR



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709275976



## Esthétique

Esthétique	Dolce Stil Novo	Type de verre	Noir Eclipse
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Finition des composants	Cuivre	Logo	Appliqué
Matériau	Verre		

## Commandes



Nom afficheur	VivoScreen	Nombre de langues disponibles sur l'afficheur	11
Technologie de l'afficheur	TFT	Langues disponibles sur l'afficheur	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Type de commandes	Commandes tactiles		

## Programmes / Fonctions

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

### Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante



Chaleur tournante turbo



ECO



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole



Sole thermo-ventilée (Circulaire +  
sole + turbine)



Pizza

### Fonctions 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



Vapor Clean

## Options



Options de  
programmation de la  
durée de cuisson

Minuteur

Début et fin de cuisson

Minuteur réglable

Oui

Mode Expo

Oui

Verrouillage  
commandes / Sécurité  
enfants

3

Mode vidéo tutoriel

Oui

Guide tactile

Oui

Chronologie

Oui, les 10 dernières  
fonctions utilisées

Préchauffage rapide

Oui

Instant Go

Oui

---

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



Capacité (l)	<50 l	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Température minimale	30 °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	2	Fermeture douce	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Conduit de refroidissement	Simple
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	212x462x407 mm
Puissance résistance sole	1000 W	Contrôle de température	Électronique
Puissance résistance gril	2000 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Puissance résistance circulaire	1400 W	Ecran de protection micro-ondes	Oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	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	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

## Raccordement électrique

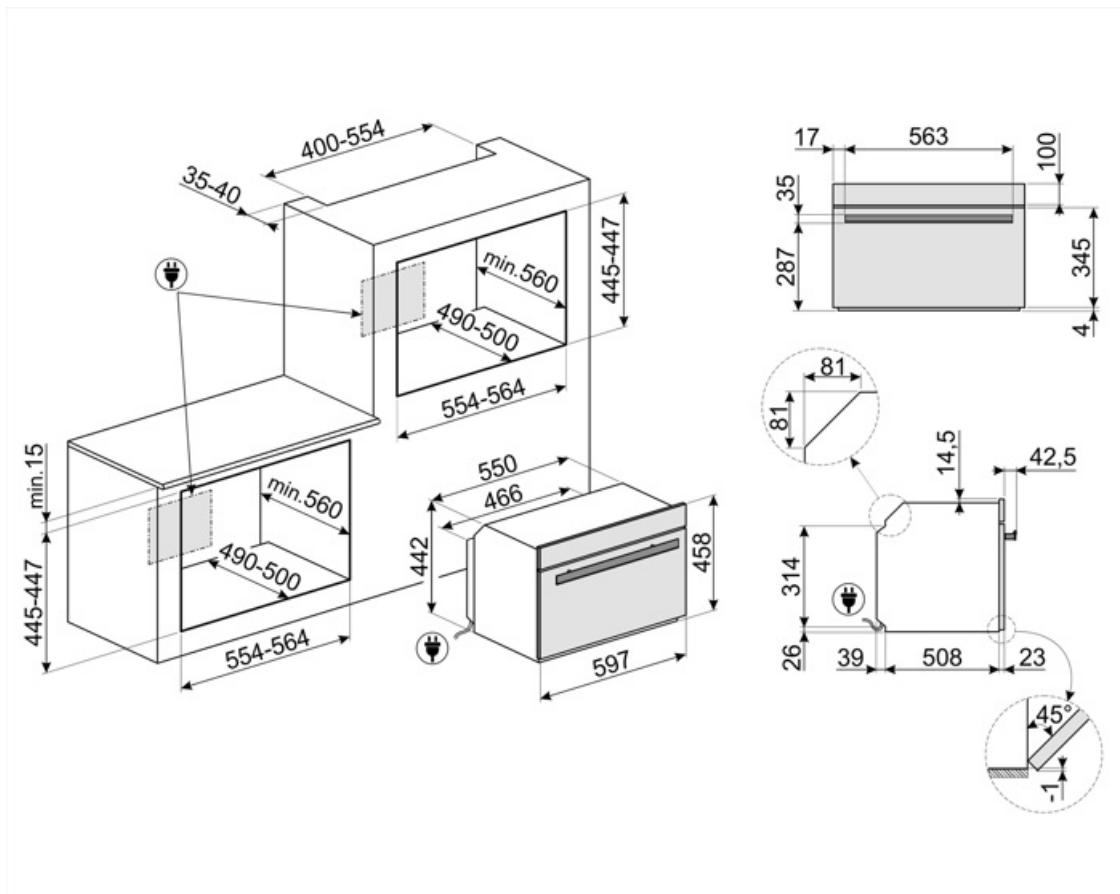
Tension	220-240 V	Fréquence	50 Hz
Intensité	14 A		

Puissance nominale

3100 W

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.

### 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



### 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.



### 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 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.



**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 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.



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 pizzas, 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 lèche-frites 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.