

# SF4301MCX

Nouveau

SMEG  
ELITE

Esthétique classica

EAN13: 8017709282226

Famille: Fours

Esthétique: Classica

Alimentation: Electrique

Catégorie: Compact 45 cm

Mode de cuisson: Micro-ondes combiné

Couleur: Inox anti-trace



## TYPE



- Mode de cuisson: Micro-ondes combiné

- Famille: Fours
- Catégorie: Compact 45 cm
- Alimentation: Electrique

## ESTHÉTIQUE



- Matériau: Inox
- Type de verre: Noir Eclipse
- Poignée: Classica

- Esthétique: Classica
- Couleur: Inox anti-trace
- Type d'inox: Satiné
- Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux
- Couleur de la poignée: Inox

## COMMANDES

- Afficheur: Oui
- Type de commandes: Manettes

- Nombre de manettes: 2
- Esthétique des manettes: Classica

## PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



Fonctions supplémentaires



Fonctions micro-ondes



- Nombre de fonctions de cuisson: 10

## OPTIONS



- Minuteur: Oui
- Minuteur réglable: 1
- Mode Expo: Oui
- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui

- Programmateur / Minuteur: Electronique
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Préchauffage rapide: Oui
- Sons: Standard
- Autres options: Maintien au chaud, Eco-Light, Quick Start / Démarrage rapide

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Contrôle de température: Electronique
- Température maximum: 250 °C
- Nombre de niveaux de cuisson: 3

- Technologie de l'afficheur: LCD
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Puissance micro-ondes utile: 1000 W

- Afficheur: 01
- Commandes du four: Electronique
- Température minimum: 30 °C
- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports latéraux en métal
- Gril abattant: Oui
- Type d'éclairage: Halogène
- Éclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Type d'ouverture de la porte: Abattante

- Porte: Tempérée
- Thermostat de sécurité: Oui
- Ecran de protection micro-ondes: Oui
- Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
- Dimensions nettes de la cavité (HxLxP): 212x462x407 mm

- Nombre total de vitres de la porte: 3
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte: Oui
- Puissance résistance gril: 2000 W
- Puissance résistance circulaire: 1400 W

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

---



- Volume net: 40 l

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

---

- Tension (V): 220-240 V
- Intensité (A): 14 A
- Puissance nominale: 3100 W
- Fréquence (Hz): 50 Hz

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

---

- Poids net (kg): 39.600 kg

## ACCESSOIRES INCLUS

---

- Grille avec arrêt arrière: 1
- Lèchefrite en verre: 1
- Grille intégrée au lèchefrite: 1

## ACCESSOIRES EN OPTION

---

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1P-2**
- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4140/ SFP4120 / SF4120 / SF4109 / SFP4390 / SF4390 / SF4309 et machines à café CMSC / CMS: **PR3845X**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1T-2**
- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**



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 temporisée : 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.



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.



ELECTRIC\_72dpi



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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable 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.



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 grill 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.



Turbine + Résistance grill (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



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.



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.



KEEP\_WARM\_72dpi



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.



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.



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 basculant : La présence d'un gril basculant, 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.

