SF4101MS1

Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde con grill
Codice EAN	8017709282219



Estetica

Estetica	Linea	**Tipo serigrafia**	Simboli
Colore	Silver	**Porta**	Tuttovetro
Design	Piatto	**Maniglia**	Linea
Materiale	Vetro	**Colore maniglia**	Cromato
Tipo Inox	Satinato	**Logo**	Serigrafato
Tipo vetro	Stopsol	**Manopole**	Linea
Colore serigrafia	Bianco		

Comandi

Nome display	CompactScreen	**Regolazione comandi**	Manopole
Tecnologia display	LCD	**N° manopole**	2

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 4

Funzioni cottura tradizionali

Grill largo

Funzioni microonde

Microonde

Microonde + grill

Chef plate

Altre funzioni

 Scongelamento a tempo

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico
Contaminuti	Sì
Contaminuti impostabili	1
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì
Impostazioni	Keep warm
Modalità showroom / fiera	Sì
Pre-riscaldamento rapido	Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	250 °C
N° di ripiani	3
N° di luci	1
Tipo di luce	Alogene
Potenza luce	40 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Resistenza grill - Potenza	1500 W
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta	a temperatura controllata
N° vetri porta totale	3
Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Condotto di Raffreddamento	Singolo
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	212x462x407 mm
Regolazione della temperatura	Elettronica
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Schermo protettivo microonde	Sì

Prestazioni / Etichetta Energetica



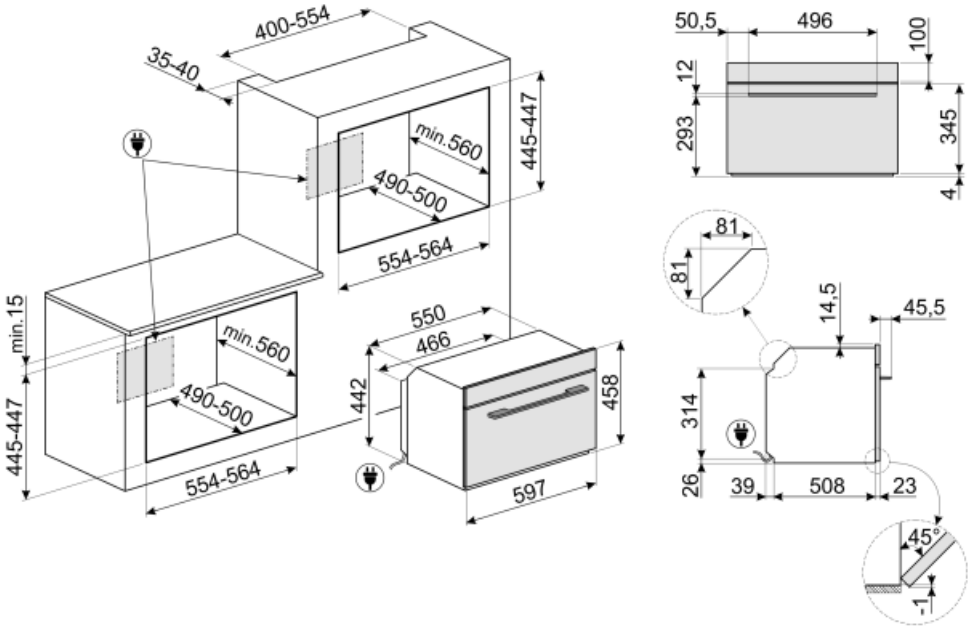
Volume netto della cavità	40 l
Numero di cavità	1
Potenza resa microonde	1000 W

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50 Hz
Corrente	15 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3300 W		



Accessori non inclusi



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT130S

Trim kit for 45 cm Linea ovens



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

Glossario simboli



Blocco comandi: L’opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l’aderenza dei grassi in cottura



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall’alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Elettrico



Funzione Baker: Funzione presente sui forni a microonde. Adatta a cuocere alimenti nell’apposito piatto Crisp, rendendoli croccanti e dorati. Particolarmente indicata per pizza e patate, così come bacon, uova e salsicce.



Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l’aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.

Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

KEEP WARM

Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Indica il volume utile della cavità del forno.

45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

3 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole