

SF4104VCN Nouveau

linea

FOUR COMBINÉ VAPEUR, VAPOR CLEAN, NOIR

EAN13: 8017709255541

Hauteur 45 cm

50 programmes automatiques

10 recettes personnalisables

Réservoir d'eau 1,2 litres

Afficheur EasyGuide

Afficheur TFT en couleur tactile

Programmeur départ et fin de cuisson

Signal sonore

Température min 30°C - maxi 250°C

Préchauffage rapide

Porte Soft Close

ENTRETIEN

Mouffle: Email Ever Clean

Fonctions de nettoyage: Vapor Clean

PROTECTION

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

Thermostat de sécurité

ACCESSOIRES

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

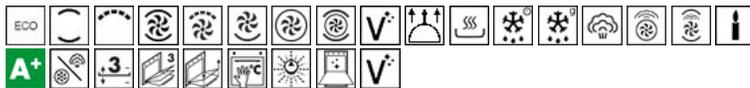
1 lèchefrite inox

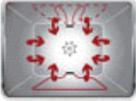
1 lèchefrite inox (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite avec grille intégrée

2 grilles avec arrêt

FONCTIONS




Résistances grill + sole ou grill + sole + turbine (cuisson eco):

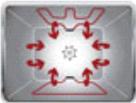
Cette fonction combine l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petite dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistance grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilée):

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + résistance grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + résistance sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + résistance circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.


Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.


Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.


Levage:

De l'air à une t° de 40° C produit l'environnement idéal pour le levage de la pâte à pain ou pâtisserie. Sélectionnez simplement cette fonction et placez votre pâte à pain pour le temps désirée.


Réchauffage :

Cette fonction permet de réchauffer les aliments déjà cuits précédemment et conservés au réfrigérateur.


Dégivrage selon temps:

Cette fonction détermine automatiquement le temps de décongélation.

**Dégivrage selon poids:**

Cette fonction détermine automatiquement le temps pour décongeler les aliments une fois que le poids a été introduit.

**Fonction manuelle:**

Fonction manuelle. Libre choix du temps de cuisson et de la température.

**Résistance circulaire + vapeur:**

Résistance circulaire + vapeur

**Turbine + Résistances voûte + Résistances sole + Vapeur:**

La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme et est utilisée en association avec la fonction vapeur.

**Mode Shabbat :**

Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.

**Classe énergétique A+:**

Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.

**Combiné Multifonction + Vapeur :**

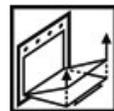
Le four met à la disposition du consommateur deux modes de cuisson différents, à savoir la cuisson Multifonction et la cuisson Vapeur pour une flexibilité optimale d'utilisation.

**Niveaux de cuisson:**

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposants d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.

**Nombre de vitre:**

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.

**Porte démontable:**

la porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.

**Porte tempérée:**

Les fours et cuisinières non pyrolyse sont dotés d'une porte tempérée, garantissant une sécurité contre les brûlures et préservant les extrémités des meubles au alentour.

**Manettes rétro-illuminées:**

Des manettes qui s'éclairent quand le four est en fonctionnement.

**Email Ever Clean:**

La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

