

SF4920MCN1

Victoria

FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES, VAPOR CLEAN, NOIR

EAN13: 8017709241629

Hauteur 45 cm

20 programmes automatiques

Afficheur LCD

Programmeur départ et fin de cuisson

Signal sonore

Température min 30°C - maxi 250°C

Puissance micro-ondes utile : 1000 W

Préchauffage rapide

Porte Soft Close

ENTRETIEN

Mouffle: Email Ever Clean

Fonctions de nettoyage: Vapor Clean

PROTECTION

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

Arrêt automatique à l'ouverture de la porte

Thermostat de sécurité

Ecran de protection micro-ondes

ACCESSOIRES

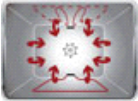
1 lèche-frite en verre

1 lèche-frite avec grille intégrée

1 grille avec arrêt

FONCTIONS





Résistances gril + sole ou gril + 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 gril 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 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.



Turbine + résistance gril large (gril fort ventile):

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



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise marche d' une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.



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 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 + 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.



Micro-ondes:

En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner en des temps très brefs, avec une très grande économie d'énergie. Ces fours sont indiqués pour une cuisson sans graisse, pour décongeler et réchauffer les aliments tout en maintenant leur aspect d'origine et leur fragrance. La fonction micro-ondes peut être unie aux fonctions traditionnelles avec tous les avantages qui en dérivent. Idéale pour tout type d'aliment.



Micro-ondes + résistance gril:

Pour une cuisson combinée avec gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.

**Dégivrage selon temps:**

Cette fonction détermine automatiquement le temps de décongélation.

**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.

**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.

**Turbine + Résistance circulaire + Micro-ondes:**

Cette fonction, qui combine la résistance circulaire aux micro-ondes, permet une cuisson optimale des aliments. Le temps de cuisson des parties intérieurs est réduit grâce à l'emploi des micro-ondes.

**Ventilateur + cuisson traditionnelle:**

La chaleur est générée par le haut et le bas pour une répartition uniforme de celle-ci. En y ajoutant la fonction micro-ondes, le temps de cuisson sera réduit significativement.

**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.

**Verrouillage commandes:**

L'option permet de bloquer toutes les fonctions et tous les programmes sélectionnés, tout comme les commandes, pour une sécurité totale surtout en présence des enfants.

**Volume des moufle:**

Ce sybmoles informant l'utilisateur sur le volume net des mouffles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les mouffles.

**Contrôle électronique de la température:**

assure une température constante en limitant les variations à 2/3° C, parfait pour la préparation de plats délicats.

**Niveaux de cuisson:**

Ces symboles informant 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.

**Eclairage halogène:**

Certains modèles sont dotés de 2 petites lampes halogènes placées de manière asymétrique dans la four, ce qui apporte un éclairage très efficace de la cavité intérieure.

**Niche 45 cm:**

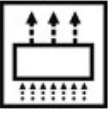
Les fours compact d'une hauteur de seulement 45 mc permettent une grande diversité dans la cuisine. Ils existent en plusieurs esthétiques et typologies.

**Nombre de vitre:**

Ces symboles informant 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.

**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.

**Ventilation forcée de refroidissement:**

Ce système permet de garder la porte du four à une température contrôlée pendant la cuisson, temps préservant les extrémités des meubles aux alentours.

**ECO-logic:**

Une fonction qui permet à l'utilisateur de réduire la puissance du four pour pouvoir pratiquer par exemple le slow-cooking.



