

# SF4301MX



<b>Categoria</b>	45 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Microonde con grill
<b>Sistema di pulizia</b>	Smalto Ever Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709282233



## Estetica

<b>Estetica</b>	Classica	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Antimpronta	<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Classica
<b>Materiale</b>	Inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Logo</b>	Imbutito
<b>Tipo vetro</b>	Eclipse	<b>Manopole</b>	Classica

## Comandi

<b>Nome display</b>	CompactScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Manopole
<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>N° manopole</b>	2

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 4  
**Funzioni cottura tradizionali**

Grill largo

**Funzioni microonde**

Microonde

Microonde + grill

Chef plate

## Altre funzioni



Scongelamento a tempo

## Opzioni



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

## Caratteristiche Tecniche



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

## Prestazioni / Etichetta Energetica



<b>Volume netto della cavità</b>	40 l	<b>Potenza resa microonde</b>	1000 W
<b>Numero di cavità</b>	1		

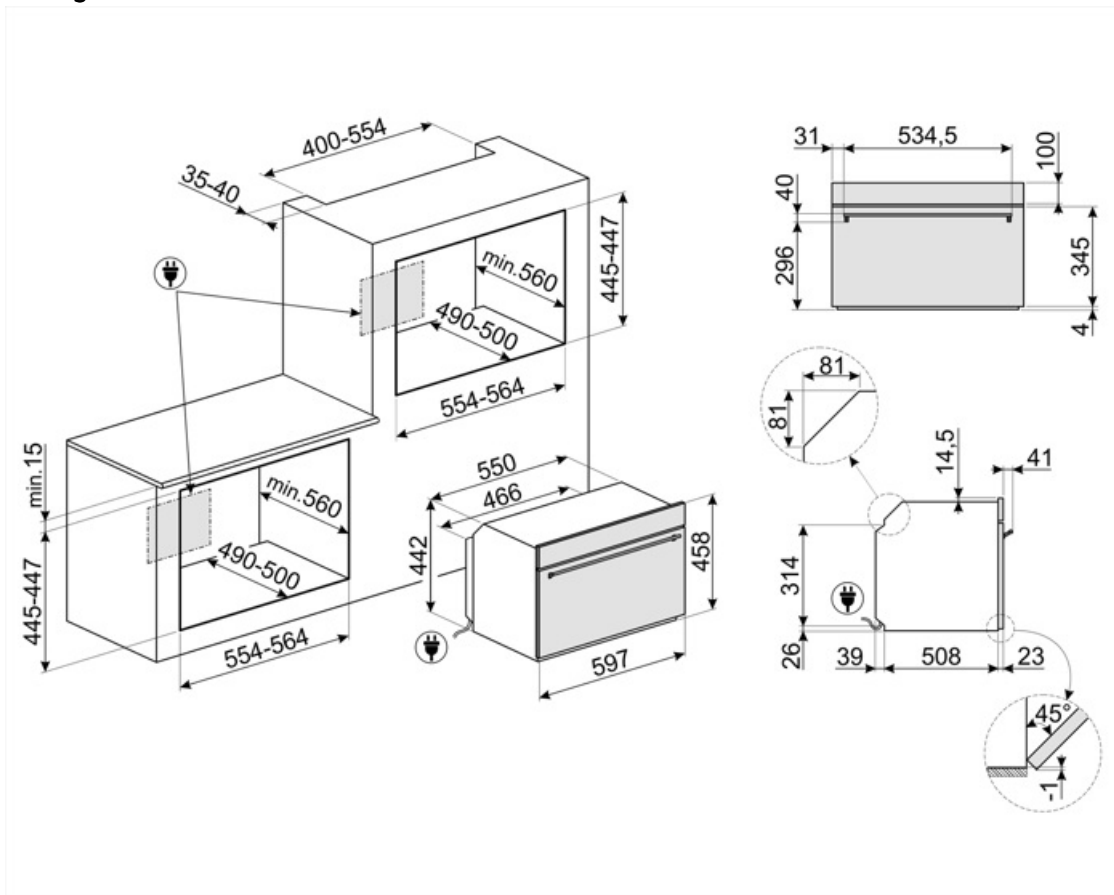
## Dotazione Accessori Inclusi

<b>Griglia con stop</b>	1
-------------------------	---

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
 Corrente 15 A  
 Dati nominali di collegamento elettrico 3300 W

Frequenza 50 Hz  
 Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



## 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.



### 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.



### KIT330X

Trim kit for 45 cm Classica ovens



### PR3845X

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



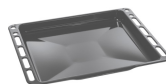
### PALPZ

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 arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



## 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.

- |   |   |
|---|---|
|  <p>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.</p>  |  <p>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</p> |
|  <p>KEEP WARM</p>   |  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>  |
|  <p>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%</p>  |  <p>3 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>   |
|  <p>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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p> |  <p>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.</p>  |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>  |  <p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole</p>  |