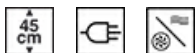


SF4400MCX



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Code EAN	8017709261191



Esthétique

Esthétique	Elementi	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Inox	Porte	Avec cadre
Finition	Anti-trace	Poignée	Elementi nouvelle esthétique
Design	Plat		
Matériau	Inox	Couleur de la poignée	Effet inox
Type d'inox	Brossé	Logo	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse	Esthétique des manettes	Elementi nouvelle esthétique
Couleur de la sérigraphie	Noir	Couleur des manettes	Effet inox

Commandes



Nom afficheur	DigiScreen	Type de commandes	Manettes
Technologie de l'afficheur	LED	Nombre de manettes	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	6
Programmes automatiques	No
Recettes personnalisables	No

Fonctions de cuisson traditionnelle



Chaleur tournante



Gril fort



Gril fort ventilé

Fonctions micro-ondes



Micro-ondes



Micro-ondes + résistance circulaire



Micro-ondes + gril

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Fin de cuisson

Minuteur réglable

1

Préchauffage rapide

Oui

Minuteur

Oui

Technologie



Température minimale 50 °C
 Température maximale 200 °C
 Nombre de niveaux de cuisson 3
 Nombre de lampes 1
 Type d'éclairage Incandescence
 Puissance de l'éclairage 20 W
 Eclairage à l'ouverture de la porte Oui
 Plateau tournant Oui
 Diamètre plateau tournant 32 cm
 Puissance résistance gril 1500 W
 Puissance résistance circulaire 1600 W

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte Oui
 Type d'ouverture de la porte Abattante
 Porte Tempérée
 Nombre total de vitres de la porte 3
 Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte Oui
 Système de refroidissement Tangentiel
 Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 210x420x390 mm
 Contrôle de température Electromécanique
 Matériau de la cavité Inox
 Ecran de protection micro-ondes Oui

Performance / Etiquette Energétique



Volume net 32 l
 Consommation d'énergie en convection naturelle

Consommation d'énergie en convection forcée
 Nombre de cavités 1

Consommation
d'énergie en mode
conventionnel

Puissance micro-ondes 1000 W
utile

Consommation
d'énergie en convection
forcée

Accessoires inclus

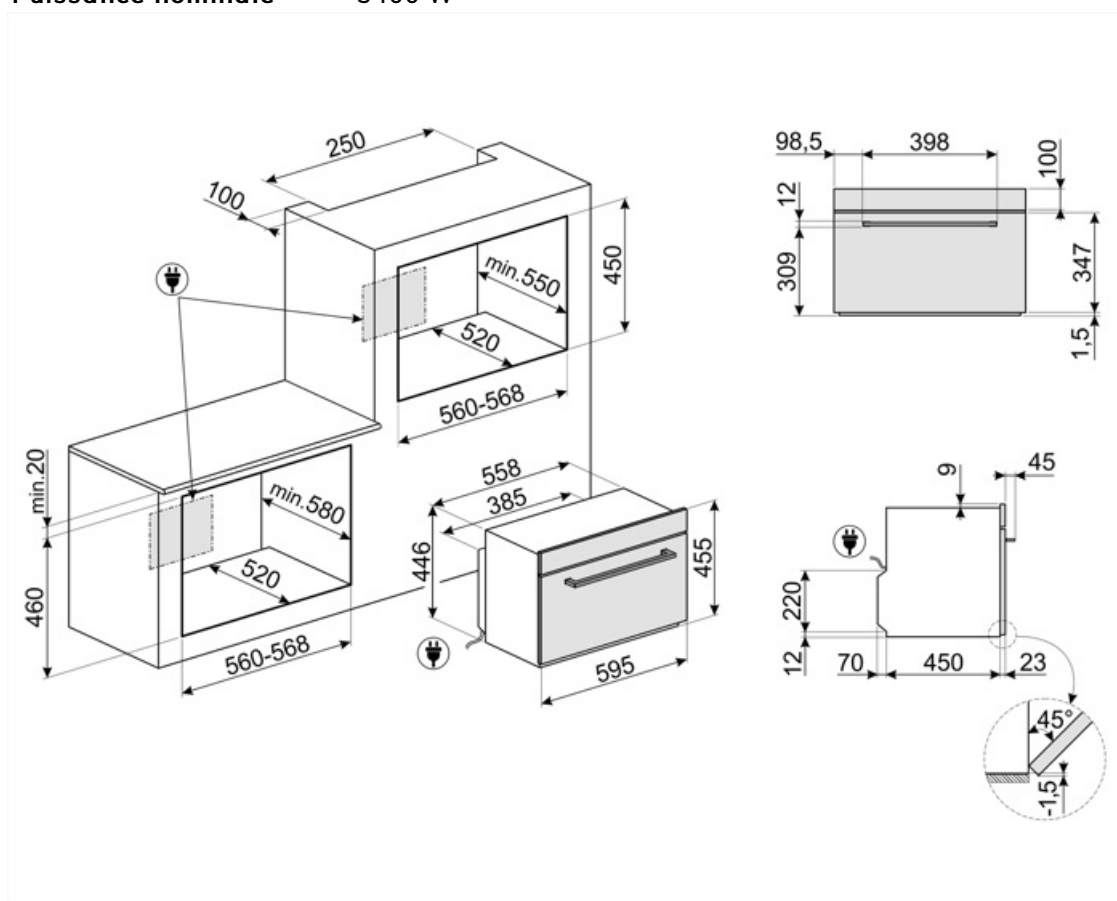
Grille intégrée au
lèche-frite 1

Lèche-frite en verre 1

Raccordement électrique

Tension 230 V
Intensité 14,8 A
Puissance nominale 3400 W

Fréquence 50 Hz
Longueur du câble
d'alimentation 150 cm



Accessoires Compatibles

GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



Symbols glossary

	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.
	Afficheur Digital		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.
	Electrique		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 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 inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.		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.
	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.		Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

	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.		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.
	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.
	Indique le volume utile de la cavité du four.		Indique le volume utile de la cavité du four.