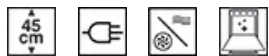


# SF4400MCX



<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 Combinato
<b>Sistema di pulizia</b>	Smalto Ever Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709261191



## Estetica

<b>Estetica</b>	Selezione	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Porta</b>	Con pannello
<b>Finitura</b>	Antimpronta	<b>Maniglia</b>	Nuova Selezione
<b>Design</b>	Piatto	<b>Colore maniglia</b>	Effetto inox
<b>Materiale</b>	Inox	<b>Logo</b>	Imbutito
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Manopole</b>	Restyling Selezione
<b>Tipo vetro</b>	Eclipse	<b>Colore manopole</b>	Effetto inox
<b>Colore serigrafia</b>	Nero		

## Comandi

<b>Nome display</b>	DigiScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Manopole
<b>Tecnologia display</b>	LED	<b>N° manopole</b>	2

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 6

**Funzioni cottura tradizionali**

Thermo-ventilato	Grill largo	Grill largo ventilato
------------------	-------------	-----------------------

**Funzioni microonde**

Microonde	Thermo-ventilato	Microonde + grill
-----------	------------------	-------------------

## Opzioni



Opzioni di programmazione tempo Contaminuti	Fine cottura con spegnimento automatico Sì	Contaminuti impostabili 1	Pre-riscaldamento rapido Sì
---	--	---------------------------	-----------------------------

## Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	32 l	Resistenza circolare - Potenza	1600 W
Temperatura minima	50 °C	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura massima	200 °C	Apertura porta	A ribalta
N° di ripiani	3	Porta	a temperatura controllata
N° di luci	1	N° vetri porta totale	3
Tipo di luce	Incandescenza	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
Potenza luce	20 W	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	210x420x390 mm
Piatto girevole	Sì	Regolazione della temperatura	Elettromeccanico
Diametro piatto girevole	32 cm	Materiale della cavità	Acciaio
Resistenza grill - Potenza	1500 W	Schermo protettivo microonde	Sì

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità	32 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale		Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale		Potenza resa microonde	1000 W
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata			

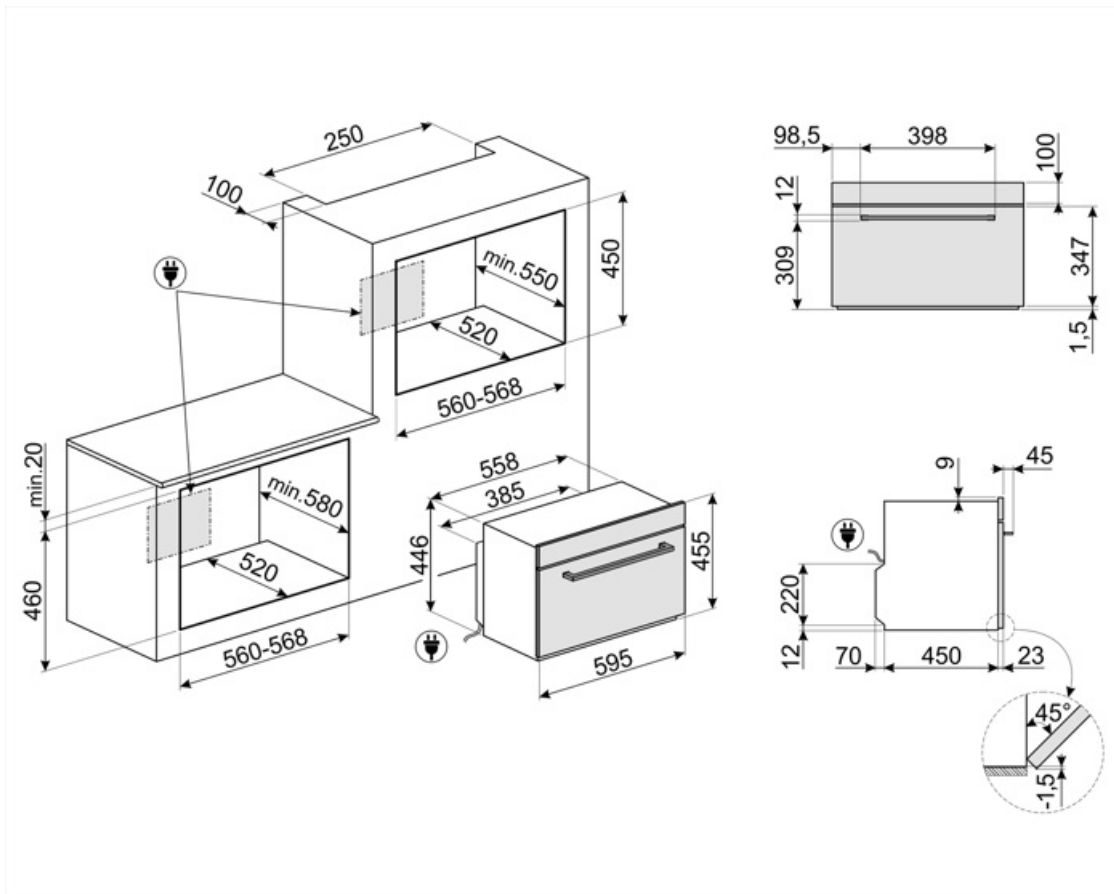
## Dotazione accessori Inclusi

Griglia inserto bacinella	1	Bacinella Pyrex	1
---------------------------	---	-----------------	---

## Collegamento Elettrico

Tensione 230 V  
 Spina No  
 Corrente 14,8 A

Dati nominali di collegamento elettrico 3400 W  
 Frequenza 50 Hz  
 Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



---

## Accessori Compatibili

---

### GTP



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

### STONE2















Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

### 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

-  Forno combinato con le microonde: I forni combinati con le microonde, oltre a garantire la sola cottura tradizionale permettono di abbinare anche i due sistemi (tradizionale con microonde), moltiplicando le possibilità di cottura e garantendo, quindi, la massima versatilità in cucina.
-  Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
-  Elettrico
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  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.
-  Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde): la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti interiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.
-  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.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  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.



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.



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%.



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.



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



Indica il volume utile della cavità del forno.