

# SF4400MCX1



<b>Categoría</b>	Compacto 45 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Combinado Microondas
<b>Código EAN</b>	8017709315719



## Estética

<b>Estética</b>	Selección	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Acabado</b>	Anti-huellas	<b>Puerta</b>	Con panel
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Tirador</b>	Nuova Selezione
<b>Material</b>	Acero inoxidable	<b>Color del tirador</b>	Efecto inox
<b>Tipo de inox</b>	Cepillado	<b>Logo</b>	Embutido
<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista		

## Mandos




<b>Nombre del display</b>	DigiScreen	<b>Ajustes</b>	Touch bottoms
<b>Tecnología de pantalla</b>	LED		

## Programas/Funciones

**Número de funciones de cocción** 8  
**Funciones de cocción tradicionales**

<b>Thermoventilado</b>	<b>Grill ancho</b>	<b>Grill ancho ventilado</b>
<b>Inferior termoventilado</b>		

## Función microondas

 Microondas	 Microondas + resistencia circular + ventilador	 Microondas + grill
---	--	--

Microwavews + Circulaire + bottom

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Fin de cocción	<b>Programador</b>	1
<b>Cuentaminutos</b>	Si	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Si

## Características técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Si
<b>Temperatura máxima</b>	200 °C	<b>Apertura de la puerta</b>	Frontal
<b>N.º de estantes</b>	3	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>N.º de luces</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta total</b>	3
<b>Tipo de Luz</b>	Incandescencia	<b>Interrupción microondas al abrir la puerta</b>	Si
<b>Potencia luz</b>	20 W	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Si	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	210x420x390 mm
<b>Plato giratorio</b>	Si	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Diámetro plato giratorio</b>	36 cm	<b>Material de la cavidad</b>	Acero inoxidable
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1750 W	<b>Filtro protector microondas</b>	Si
<b>Resistencia circular - Potencia</b>	1600 W		

## Prestaciones/Etiqueta energética

<b>Volumen útil</b>	44 l	<b>Potencia de salida útil microondas</b>	900 W
---------------------	------	---	-------

## Conexión eléctrica

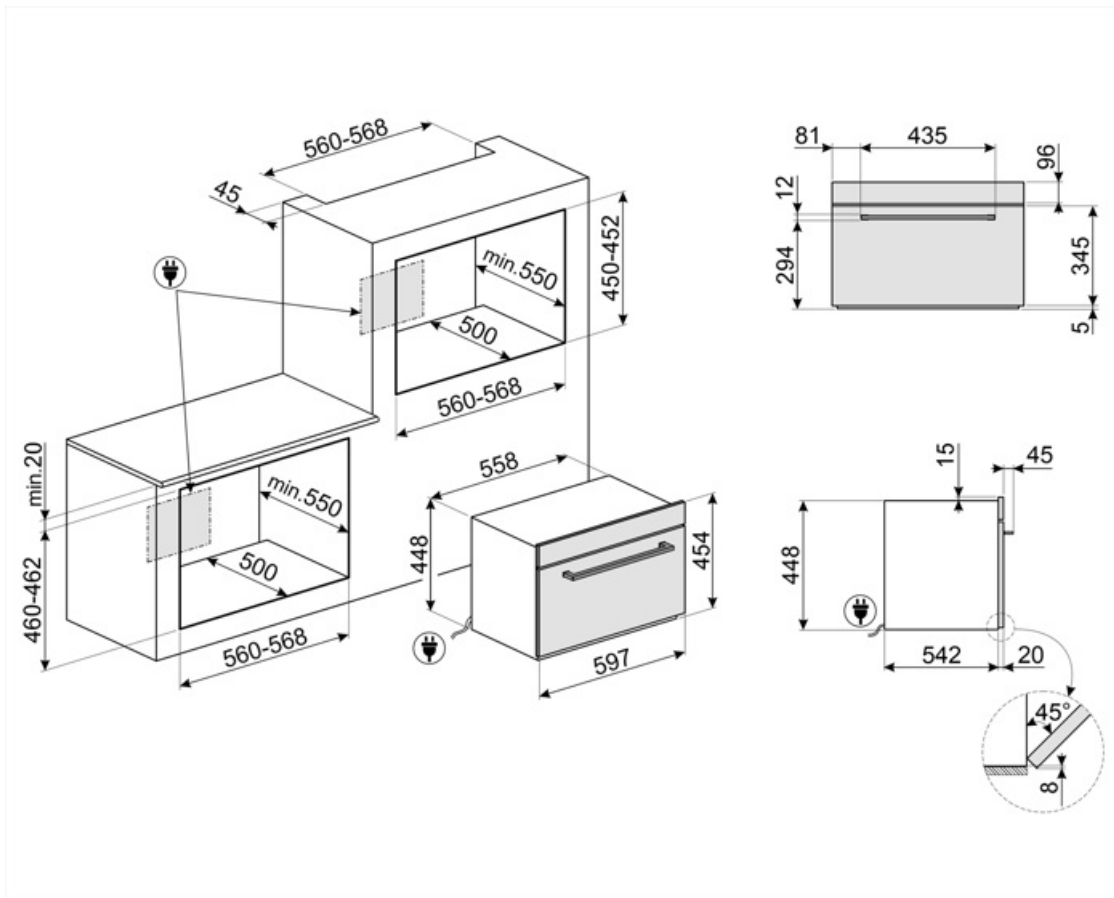
<b>Tensión</b>	230 V	<b>Frecuencia (Hz)</b>	50 Hz
<b>Corriente</b>	15 A		

Datos nominales de  
conexión eléctrica











3350 W

Longitud del cable de  
alimentación

150 cm



## Symbols glossary (TT)

-  Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
-  Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Electric
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.



Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.



Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.



3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.