

# SF4400MCX1



|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Catégorie                         | Compact 45 cm       |
| Famille                           | Fours               |
| Alimentation                      | Electrique          |
| Source de chaleur première cavité | Electrique          |
| Mode de cuisson                   | Micro-ondes combiné |
| Code EAN                          | 8017709315719       |



## Esthétique

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

## Commandes



|                            |            |                   |                  |
|----------------------------|------------|-------------------|------------------|
| Nom afficheur              | DigiScreen | Type de commandes | Boutons tactiles |
| Technologie de l'afficheur | LED        |                   |                  |

## Programmes / Fonctions

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Nombre de fonctions de cuisson | 8  |
| Programmes automatiques        | 13 |
| Recettes personnalisables      | No |

## Fonctions de cuisson traditionnelle

Chaleur tournante

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole thermo-ventilée

(Circulaire + sole + turbine)

## Fonctions micro-ondes

Micro-ondes

Micro-ondes + résistance circulaire

Micro-ondes + gril

Micro-ondes + Turbine + sole

## Options



Options de programmation de la durée de cuisson  
Minuteur  
Minuteur réglable

Fin de cuisson  
Oui  
1

Verrouillage commandes / Sécurité enfants  
Préchauffage rapide

Oui  
Oui

## Technologie



Capacité (l)

<50 l

Puissance résistance circulaire

1600 W

Température minimale

50 °C

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte

Oui

Température maximale

200 °C

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Nombre de niveaux de cuisson

3

Porte

Tempérée

Nombre de lampes

1

Nombre total de vitres de la porte

3

Type d'éclairage

Incandescence

Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte

Oui

Puissance de l'éclairage

20 W

Système de refroidissement

Tangential

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

210x420x390 mm

Plateau tournant

Oui

Contrôle de température

Electromécanique

Diamètre plateau tournant

36 cm

Matériau de la cavité

Inox

Puissance résistance gril

1750 W

Ecran de protection micro-ondes

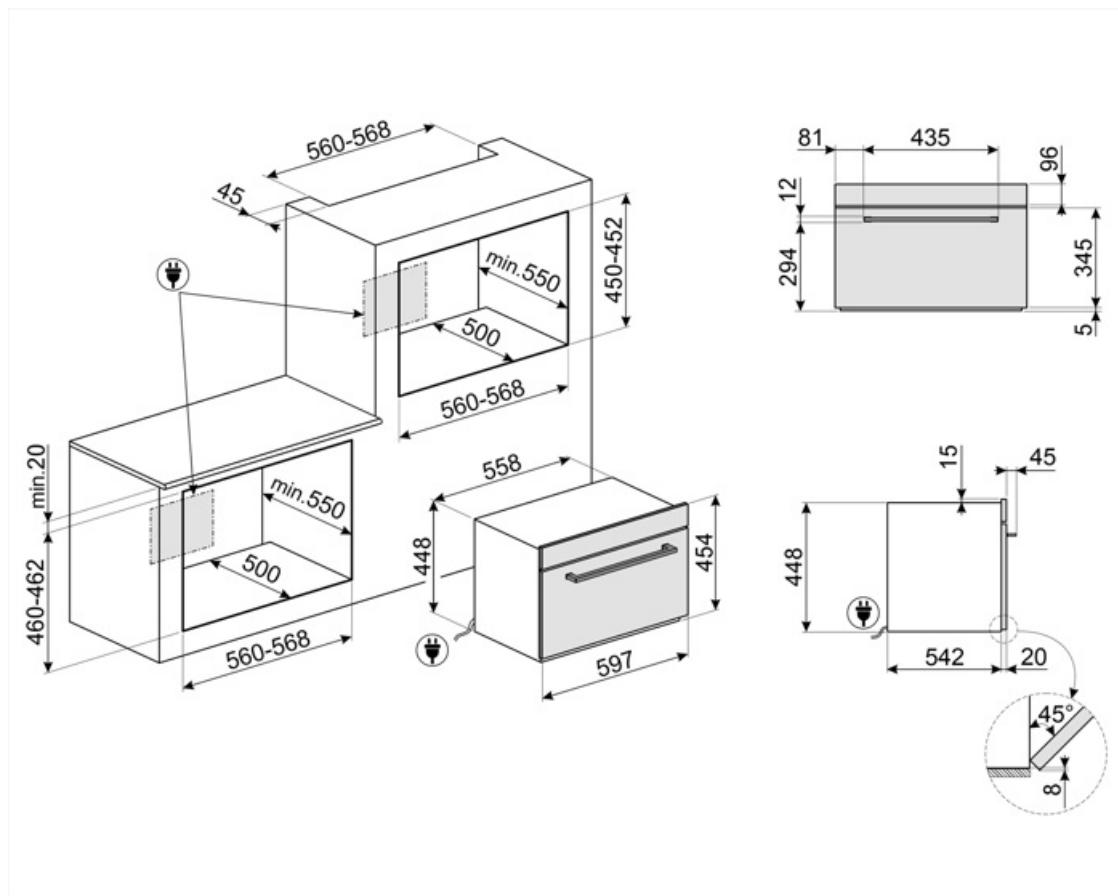
Oui

## Performance / Etiquette Energétique

|            |      |                             |       |
|------------|------|-----------------------------|-------|
| Volume net | 44 l | Puissance micro-ondes utile | 900 W |
|------------|------|-----------------------------|-------|

## Raccordement électrique

|               |       |                                  |        |
|---------------|-------|----------------------------------|--------|
| Tension       | 230 V | Puissance nominale               | 3350 W |
| Type de prise | Non   | Fréquence                        | 50 Hz  |
| Intensité     | 15 A  | Longueur du câble d'alimentation | 150 cm |



---

## Accessoires Compatibles

---

### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



## Symbols glossary



**Verrouillage commandes** : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



**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.



**Turbine + Résistance circulaire + sole** : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



**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).



**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.



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.



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.