

# SF4400MCX1







Catégorie

**Famille** Alimentation

Source de chaleur première

cavité

Mode de cuisson Code EAN

Compact 45 cm

Fours Electrique

Electrique

Micro-ondes combiné 8017709315719



## Esthétique

Esthétique

Couleur **Finition** 

Design

Matériau Type d'inox

Type de verre

Elementi Inox

Anti-trace

Plat

Inox Brossé

Noir Eclipse

Couleur de la sérigraphie

Type de sérigraphie

Porte

Poignée

Couleur de la poignée

Logo

Noir

**Symboles** Avec cadre

Elementi nouvelle

esthétique

Effet inox

**Embouti** 

#### **Commandes**



Nom afficheur Technologie de l'afficheur

DigiScreen

**LED** 

Type de commandes

**Boutons tactiles** 

### **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

Programmes automatiques Recettes personnalisables

8

13

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

Oui

Micro-ondes + Turbine + sole

#### **Options**





Options de

programmation de la durée de cuisson

Minuteur Oui 1

Minuteur réglable

Fin de cuisson Verrouillage

commandes / Sécurité

enfants

Préchauffage rapide Oui

## Technologie







Température minimale Température maximale Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 20 W Eclairage à l'ouverture

de la porte

Plateau tournant Diamètre plateau

tournant

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

circulaire

50 °C

200°C

1

Incandescence

Oui

Oui 36 cm

1750 W

1600 W

Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

**Porte** Tempérée 3

Nombre total de vitres

de la porte

Arrêt micro-ondes à

l'ouverture de la porte

Système de **Tangentiel** refroidissement

Dimensions nettes de la 210x420x390 mm cavité (HxLxP)

Oui

Oui

**Abattante** 

Contrôle de température Electromécanique Matériau de la cavité Inox

Ecran de protection micro-ondes



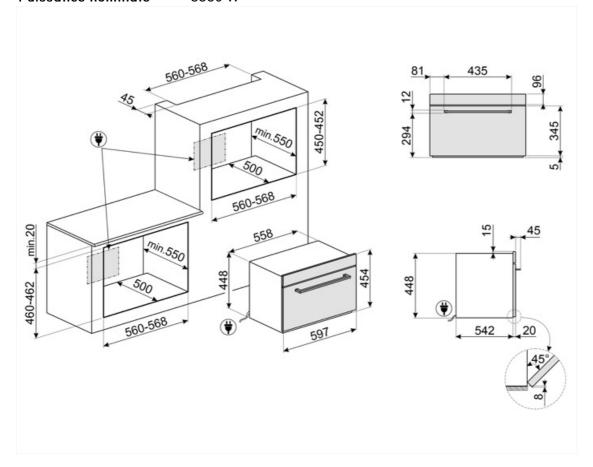
## Performance / Etiquette Energétique

Volume net 44 l Puissance micro-ondes 900 W

utile

## Raccordement électrique

Tension230 VFréquence50 HzIntensité15 ALongueur du câble150 cmPuissance nominale3350 Wd'alimentation





## **Accessoires Compatibles**

#### STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for  $45 \, \text{cm}$  and  $60 \, \text{cm}$  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 microondes.



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.