

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	Fin de cuisson		Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
		Minuteur	Oui		Préchauffage rapide	Oui
		Minuteur réglable	1			

Technologie

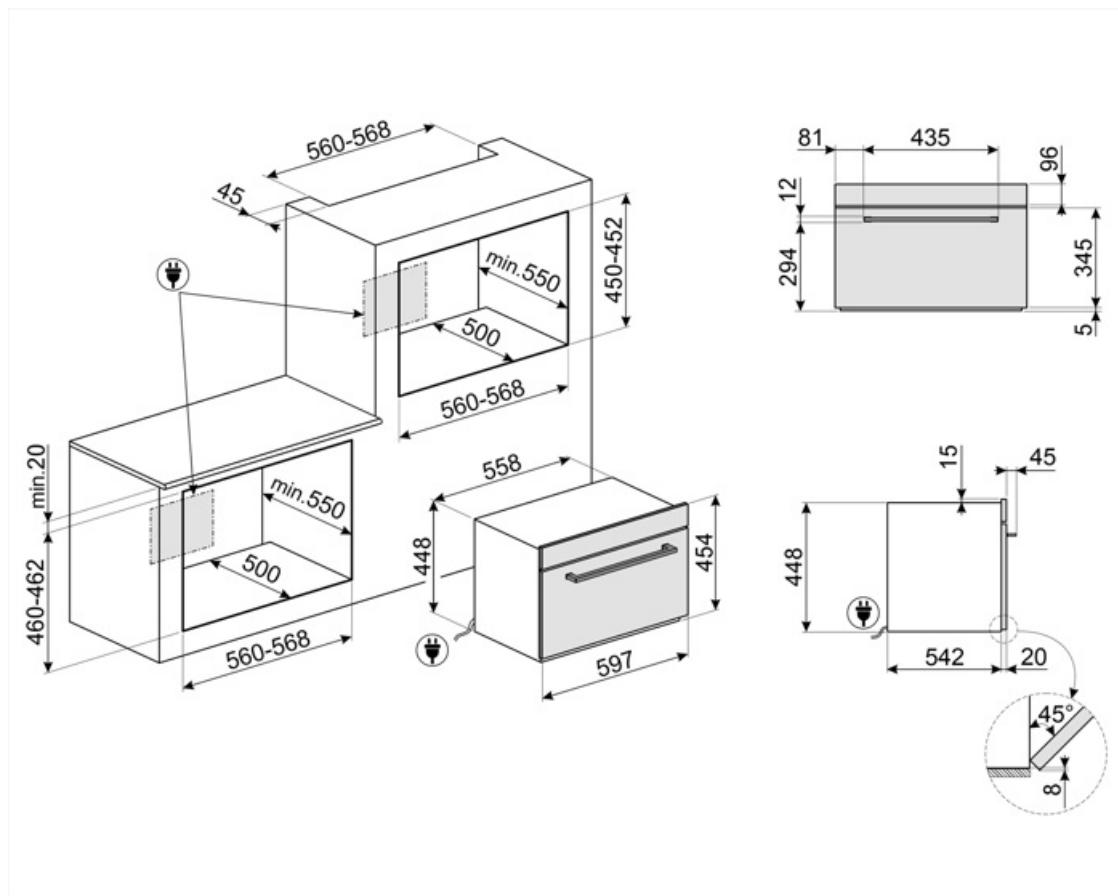
Capacité (l)	Température minimale	Température maximale	Nombre de niveaux de cuisson	Nombre de lampes	Type d'éclairage	Puissance de l'éclairage	Eclairage à l'ouverture de la porte	Plateau tournant	Diamètre plateau tournant	Puissance résistance gril	Puissance résistance circulaire	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Type d'ouverture de la porte	Porte	Nombre total de vitres de la porte	Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Système de refroidissement	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	Contrôle de température	Matériau de la cavité	Ecran de protection micro-ondes	
<50 l	50 °C	200 °C	3	1	Incandescence	20 W	Oui	Oui	36 cm	1750 W	1600 W	Oui	Abattante	Tempérée	3	Oui	Tangential	210x420x390 mm	Electromécanique	Inox	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.