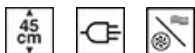


SF4400MCX1



| | |
|--------------------------|---------------------|
| Categoria | 45 cm |
| Famiglia | Forno |
| Alimentazione | Elettrico |
| Fonte di calore | Elettrico |
| Metodo di Cottura | Microonde Combinato |
| Codice EAN | 8017709315719 |



Estetica

| | | | |
|-------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| Estetica | Selezione | Colore serigrafia | Nero |
| Colore | Acciaio Inox | Tipo serigrafia | Simboli |
| Finitura | Antimpronta | Porta | Con pannello |
| Design | Piatto | Maniglia | Nuova Selezione |
| Materiale | Inox | Colore maniglia | Effetto inox |
| Tipo Inox | Satinato | Logo | Imbutito |
| Tipo vetro | Eclipse | | |





Comandi

| | | | |
|--|------------|----------------------------|-------------|
|  | | | |
| Nome display | DigiScreen | Regolazione comandi | Tasti touch |
| Tecnologia display | LED | | |

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali

| | | |
|---|---|---|
|  Termo-ventilato |  Grill largo |  Grill largo ventilato |
|  Base termo-ventilata | | |

Funzioni microonde



Microonde



Termo-ventilato



Microonde + grill

Microonde + base termoventilata

Opzioni



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

Caratteristiche Tecniche



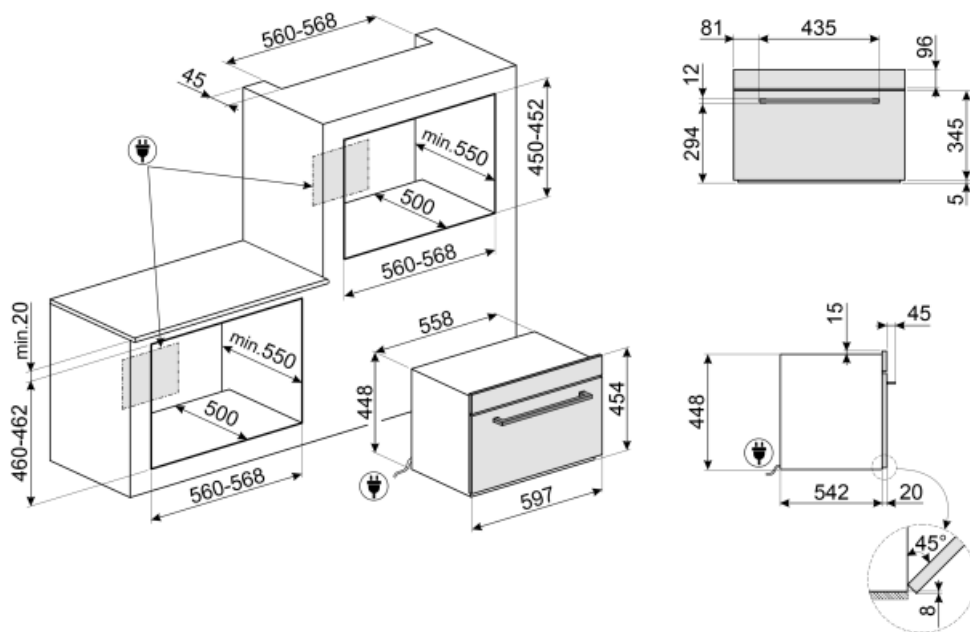
| | | | |
|------------------------------------|------------------|--|---------------------------|
| Temperatura minima | 50 °C | Interruzione resistenze all'apertura della porta | Sì |
| Temperatura massima | 200 °C | Apertura porta | A ribalta |
| N° di ripiani | 3 | Porta | a temperatura controllata |
| Tipo di ripiani | Telai in metallo | N° vetri porta totale | 3 |
| N° di luci | 1 | Interruzione microonde all'apertura della porta | Sì |
| Tipo di luce | Incandescenza | Termostato di sicurezza | 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 | 36 cm | Materiale della cavità | Acciaio |
| Resistenza grill - Potenza | 1750 W | Schermo protettivo microonde | Sì |
| Resistenza circolare - Potenza | 1600 W | | |

Prestazioni / Etichetta Energetica

| | | | |
|---------------------------|------|------------------------|-------|
| Volume netto della cavità | 44 l | Potenza resa microonde | 900 W |
|---------------------------|------|------------------------|-------|

Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|--------|---------------------------------|--------|
| Tensione | 230 V | Frequenza | 50 Hz |
| Corrente | 15 A | Lunghezza cavo di alimentazione | 150 cm |
| Dati nominali di collegamento elettrico | 3350 W | | |



Accessori non inclusi

GTP

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



GTT

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

















GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



Glossario simboli

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Elettrico</p> |  <p>Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.</p> |
|  <p>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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte 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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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%</p> |



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