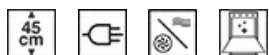


# SF4400MCX1



<b>Categoria</b>	45 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Microonde Combinato
<b>Sistema di pulizia</b>	Smalto Ever Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709315719



## Estetica

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





## Comandi

			
<b>Nome display</b>	DigiScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Tasti touch
<b>Tecnologia display</b>	LED		




## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 8

**Funzioni cottura tradizionali**

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

## Funzioni microonde

 Microonde	 Termo-ventilato	 Microonde + grill
--	---	---

Microonde + base termoventilata

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Fine cottura con spegnimento automatico	<b>Contaminuti impostabili</b>	1
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



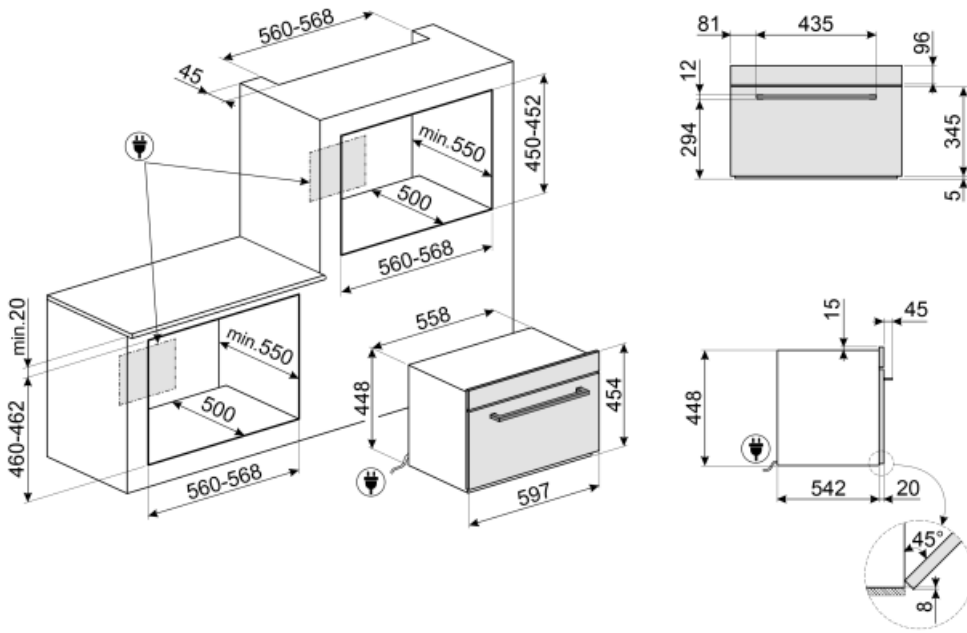
<b>Temperatura minima</b>	50 °C	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Temperatura massima</b>	200 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>N° di ripiani</b>	3	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>N° di luci</b>	1	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Tipo di luce</b>	Incandescenza	<b>Interruzione microonde all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	20 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	210x420x390 mm
<b>Piatto girevole</b>	Sì	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanico
<b>Diametro piatto girevole</b>	36 cm	<b>Materiale della cavità</b>	Acciaio
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1750 W	<b>Schermo protettivo microonde</b>	Sì
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	1600 W		

## Prestazioni / Etichetta Energetica











<b>Volume netto della cavità</b>	44 l	<b>Potenza resa microonde</b>	900 W
----------------------------------	------	-------------------------------	-------

## Collegamento Elettrico

<b>Tensione</b>	230 V	<b>Frequenza</b>	50 Hz
<b>Corrente</b>	15 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	150 cm
<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	3350 W		



## Glossario simboli

-  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.
-  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.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Elettrico
-  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.
-  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.
-  Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate 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.



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.



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.



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%



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



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



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