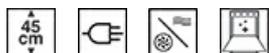


SF4400MCX1



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde Combinato
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
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

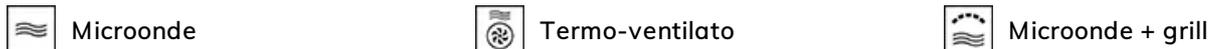
			
Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Tasti touch
Tecnologia display	LED		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	8
Programmi automatici	13
Funzioni cottura tradizionali	

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

Funzioni microonde



Microonde + base termoventilata

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Fine cottura con spegnimento automatico	Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì
Contaminuti	Sì	Pre-riscaldamento rapido	Sì
Contaminuti impostabili	1		

Caratteristiche Tecniche



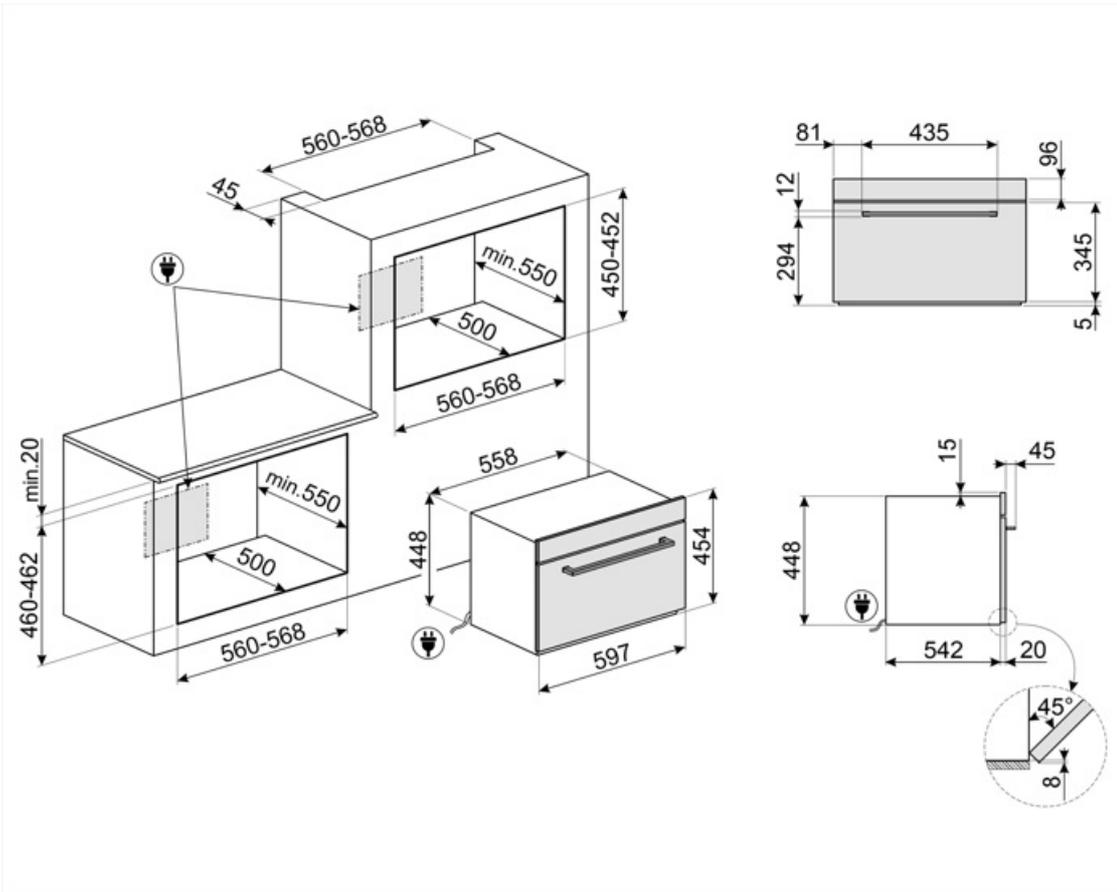
Temperatura minima	50 °C	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura massima	200 °C	Apertura porta	A ribalta
N° di ripiani	3	Porta	a temperatura controllata
N° di luci	1	N° vetri porta totale	3
Tipo di luce	Incandescenza	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
Potenza luce	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		



Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



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.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



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.



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



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.



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.



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.



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.



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%.



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



Indica il volume utile della cavità del forno.