

# SF4800MCAO



|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Categoria          | 45 cm               |
| Famiglia           | Forno               |
| Alimentazione      | Elettrico           |
| Fonte di calore    | Elettrico           |
| Metodo di Cottura  | Microonde Combinato |
| Sistema di pulizia | Vapor Clean         |
| Codice EAN         | 8017709206406       |



## Estetica

|                     |                      |                 |               |
|---------------------|----------------------|-----------------|---------------|
| Estetica            | Coloniale            | Tipo serigrafia | Simboli       |
| Colore              | Antracite            | Porta           | Tuttovetro    |
| Design              | Piatto               | Maniglia        | Coloniale     |
| Finitura componenti | Ottone antico        | Colore maniglia | Ottone antico |
| Materiale           | Materiale Verniciato | Logo            | Serigrafato   |
| Tipo vetro          | Clear1               | Manopole        | Coloniale     |
| Colore serigrafia   | Dorato               | Colore manopole | Ottone        |

## Comandi

|                     |          |             |   |
|---------------------|----------|-------------|---|
| Regolazione comandi | Manopole | N° manopole | 2 |
|---------------------|----------|-------------|---|

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 7  
 Funzioni cottura tradizionali

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Ventilato |  Termo-ventilato |  Grill largo |
|--|---|---|

### Funzioni microonde

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Microonde |  Ventilato |  Termo-ventilato |
|--|---|---|

|  |
|--|
|  Microonde + grill |
|--|

## Altre funzioni



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso

## Funzioni pulizia



Vapor clean

## Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

Impostazioni Modalità showroom / fiera

Keep warm, Quick start  
Sì

Contaminuti

Sì

Pre-riscaldamento rapido

Sì

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

## Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima 30 °C

Temperatura massima 250 °C

N° di ripiani 3

N° di luci 2

Tipo di luce Alogene

Potenza luce 40 W

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola - Potenza 1000 W

Resistenza grill - Potenza 2000 W

Resistenza circolare - Potenza 1400 W

Interruzione resistenze all'apertura della porta Sì

Porta a temperatura controllata

Porta interna tuttovetro Sì

N° vetri porta totale 3

Interruzione microonde Sì

all'apertura della porta

Soft Close Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Condotto di raffreddamento Singolo

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 212x462x407 mm

Regolazione della temperatura Elettronica

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Schermo protettivo microonde Sì

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità 40 l

Potenza resa microonde 1000 W

Numero di cavità 1

## Dotazione Accessori Inclusi

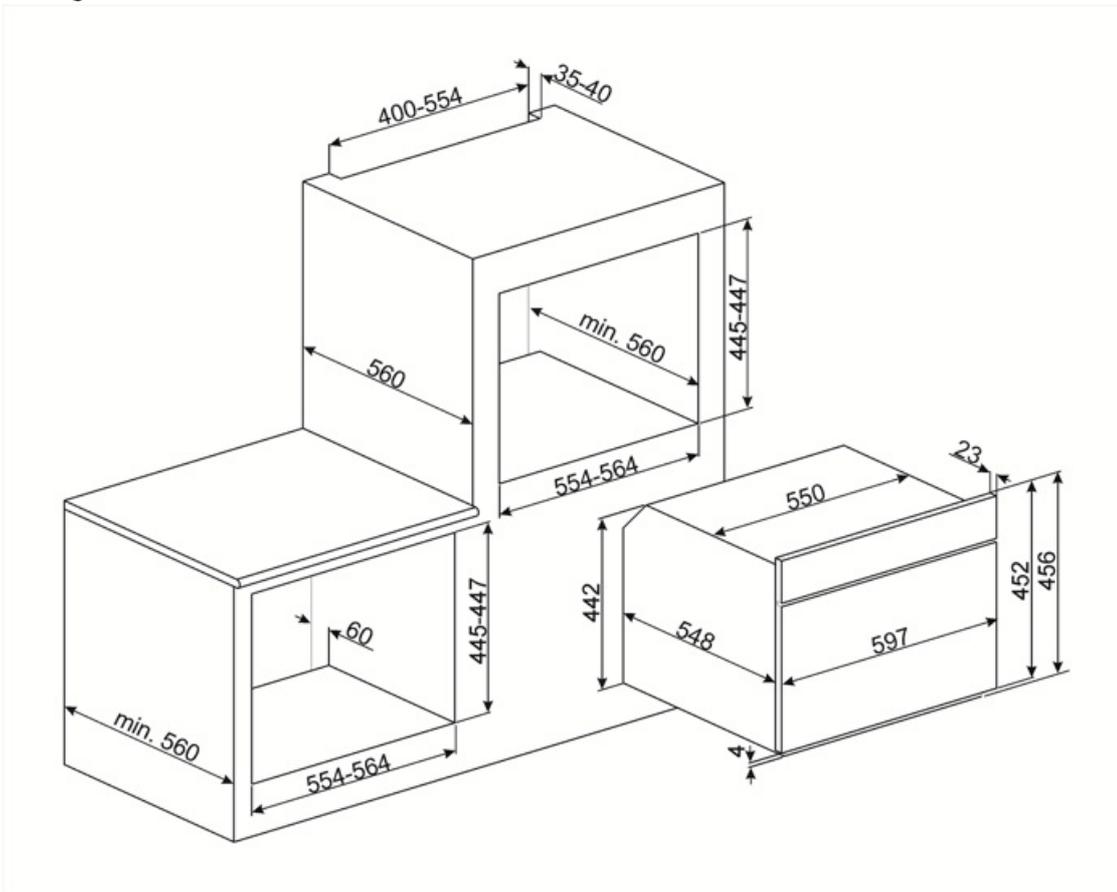
Griglia con stop 1  
Griglia inserto bacinella 1

Bacinella Pyrex 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Corrente 14 A  
Dati nominali di collegamento elettrico 3100 W

Frequenza 50 Hz  
Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



---

## Accessori Compatibili

---

### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



## 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.
-  **Scongelamento a peso:** Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  **Elettrico**
-  **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.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **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
-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  **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><b>Grill:</b> 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><b>Microonde:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde):</b> 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><b>Microonde + resistenza grill:</b> 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><b>Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola:</b> Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.</p>            |  <p><b>45 cm:</b> 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><b>Interno porta tuttovetro:</b> L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p>  |  <p><b>KEEP WARM</b></p>   |
|  <p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>  |  <p><b>ECO-logic:</b> L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.</p>   |
|  <p><b>Pre-riscaldamento rapido:</b> 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>  |  <p><b>3 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 3 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>  |
|  <p><b>Soft Close:</b> La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.</p>   |  <p><b>Controllo elettronico:</b> Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p>   |
|  <p><b>Grill basculante:</b> La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.</p>  |  <p><b>Vapor clean:</b> la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.</p>   |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>  |  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>   |