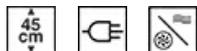


SF4400MCX



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde Combinato
Codice EAN	8017709261191



Estetica

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

Comandi

			
Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali

 Thermo-ventilato	 Grill largo	 Grill largo ventilato
---	---	---

Funzioni microonde

 Microonde	 Thermo-ventilato	 Microonde + grill
--	--	---

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
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	32 cm	Materiale della cavità	Acciaio
Resistenza grill - Potenza	1500 W	Schermo protettivo microonde	Sì
Resistenza circolare - Potenza	1600 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



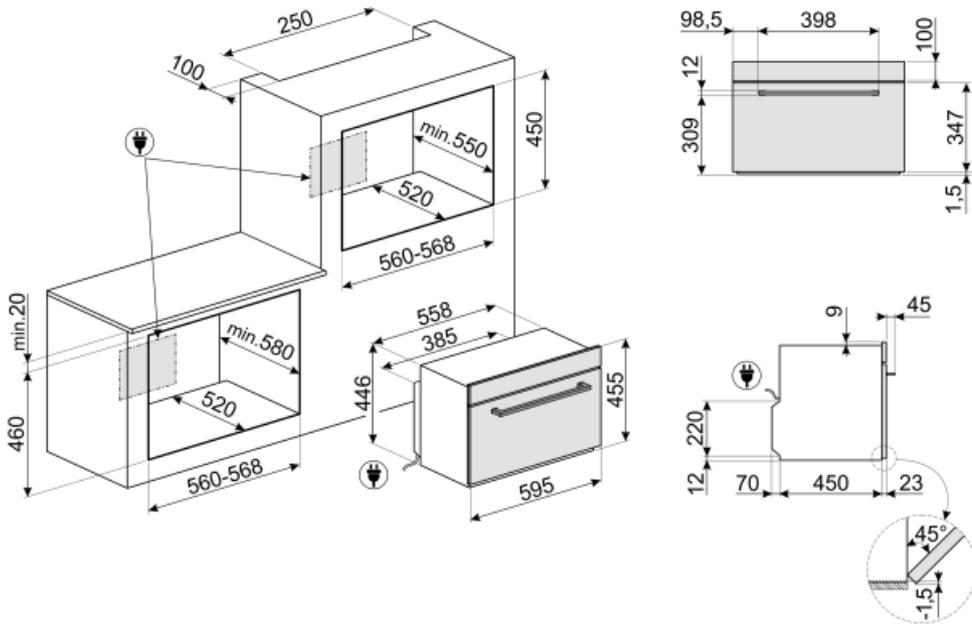
Volume netto della cavità	32 l	Potenza resa microonde	1000 W
Numero di cavità	1		

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia inserto bacinella	1	Bacinella Pyrex	1
---------------------------	---	-----------------	---

Collegamento Elettrico

Tensione	230 V	Frequenza	50 Hz
Corrente	14,8 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3400 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.



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.
-  Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
-  Elettrico
-  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.
-  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%
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.