

SF4400MCX

Estetica Selezione

EAN13: 8017709261191

Famiglia: Forno

Estetica::: Selezione

Alimentazione: Elettrico

Categoria: Compatto 45 cm

Metodo di Cottura: Microonde Combinato

Colore::: Inox antimpronta



TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Microonde Combinato

- Famiglia: Forno
- Categoria: Compatto 45 cm
- Alimentazione: Elettrico

ESTETICA



- Materiale: Inox
- Tipo vetro: Eclipse
- Maniglia: Nuova Selezione

- Estetica::: Selezione
- Colore::: Inox antimpronta
- Tipo Inox: Satinato
- Porta: Con pannello
- Colore maniglia: Effetto inox

COMANDI

- Display: Sì
- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Effetto inox

- N° manopole: 2
- Manopole: Restyling Selezione

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



- N° funzioni di cottura: 6

Funzioni microonde



OPZIONI



- Contaminuti: Sì
- Contaminuti impostabili: 1
- Toni: Standard

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo: Fine cottura con spegnimento automatico
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Pre-riscaldamento rapido: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE



- Regolazione della temperatura: Elettromeccanico
- Temperatura massima: 200 °C
- N° di ripiani: 3
- Tecnologia display: LED
- Tipo di Luce: Incandescenza
- Piatto girevole: Sì
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Apertura porta: A ribalta
- N° vetri porta totale: 3
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Interruzione microonde all'apertura della porta: Sì

- Display: 00
- Controllo forno: Elettromeccanico
- Temperatura minima: 50 °C
- Materiale della cavità: Acciaio
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 20 W
- Diametro piatto girevole: 32 cm
- Potenza resa microonde: 1000 W
- Porta: a temperatura controllata
- Termostato di sicurezza: Sì
- Schermo protettivo microonde: Sì
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì

- Resistenza grill - Potenza: 1500 W
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 210x420x390 mm

- Resistenza circolare - Potenza: 1600 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Volume netto della cavità: 32 l

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Tensione: 230 V
- Corrente: 14.8 A
- Dati nominali di collegamento elettrico: 3400 W
- Frequenza: 50 Hz

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Peso netto: 36.800 kg

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia inserto bacinella: 1
- Bacinella Pyrex: 1

ACCESSORI OPZIONALI

- 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.: **GT1P-2**
- Child lock: **SFLK1**

- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.: **GT1T-2**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**



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.



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.



ELECTRIC_72dpi



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo 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



Preriscaldamento rapido: Il preriscaldamento rapido è un'opzione che permette di raggiungere in pochissimi minuti (in alcuni forni solo 6 minuti, in altri 9) la temperatura impostata per una maggiore rapidità nella preparazione dei cibi.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.

