

SF4400MCX1



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Code EAN	8017709315719



Esthétique

Esthétique	Elementi	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Inox	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Anti-trace	Porte	Avec cadre
Design	Plat	Poignée	Elementi nouvelle esthétique
Matériau	Inox	Couleur de la poignée	Effet inox
Type d'inox	Brossé	Logo	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse		

Commandes

			
Nom afficheur	DigiScreen	Type de commandes	Boutons tactiles
Technologie de l'afficheur	LED		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---

Fonctions de cuisson traditionnelle



Chaleur tournante



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole thermo-ventilée (Circulaire +

sole + turbine)

Fonctions micro-ondes



Micro-ondes



Micro-ondes + résistance circulaire



Micro-ondes + gril

Micro-ondes + Turbine + sole

Options



Options de
programmation de la
durée de cuisson

Fin de cuisson

Minuteur réglable

1

Préchauffage rapide

Oui

Minuteur

Oui

Technologie



Température minimum	50 °C
Température maximum	200 °C
Nombre de niveaux de cuisson	3
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Incandescence
Puissance de l'éclairage	20 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Plateau tournant	Oui
Diamètre plateau tournant	36 cm
Puissance résistance gril	1750 W
Puissance résistance circulaire	1600 W

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte	Tempérée
Nombre total de vitres de la porte	3
Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	210x420x390 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Matériau de la cavité	Inox

Ecran de protection
micro-ondes

Oui

Performance / Etiquette Energétique

Volume net

44 l

Puissance micro-ondes
utile

900 W

Raccordement électrique

Tension

230 V

Intensité (A)

15 A

Puissance nominale

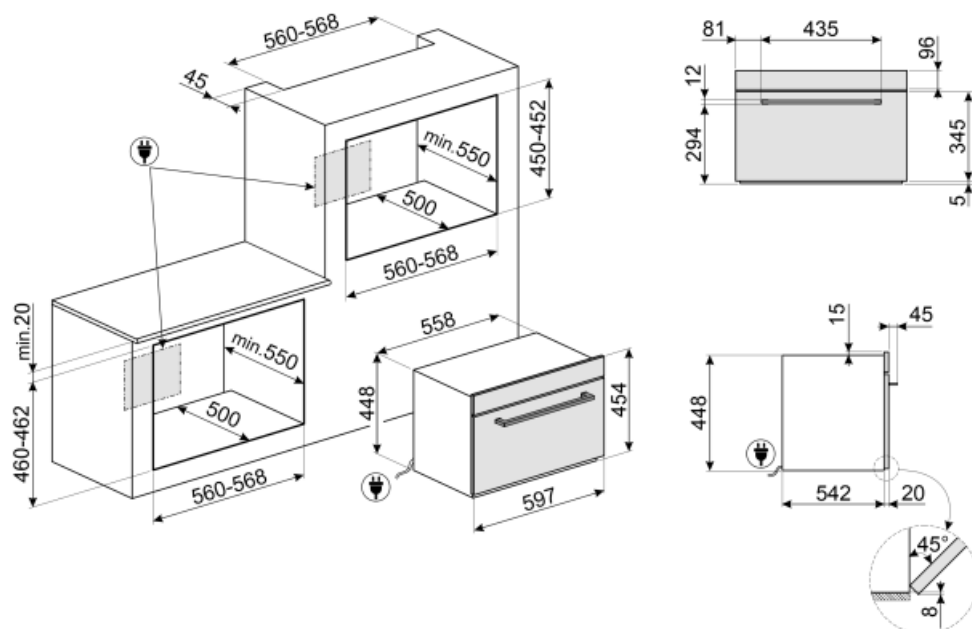
3350 W

Fréquence

50 Hz

Longueur du câble
d'alimentation (cm)

150 cm



Not included accessories

GTT



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

GTP



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

Symbols glossary (TT)



Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Electrique



Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



Afficheur Digital



45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.



3 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 3 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.