

SF4604PMCNX Novità

Prossimamente disponibile

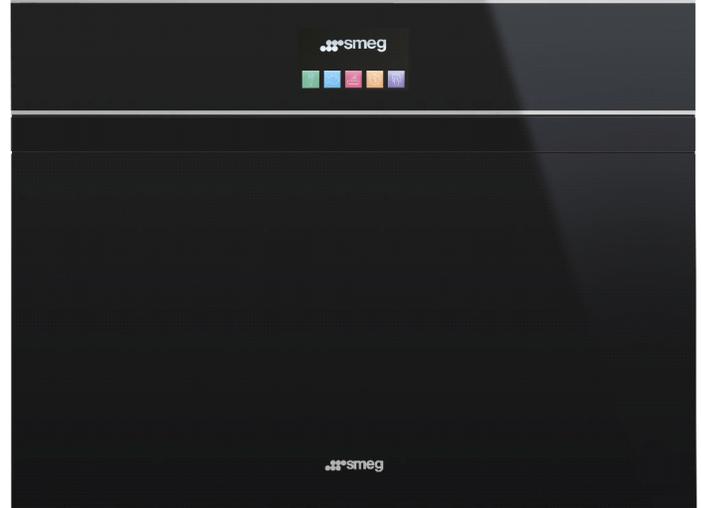
Dolce Stil Novo

Forno compatto combinato microonde, vetro nero.
Estetica Dolce Stil Novo

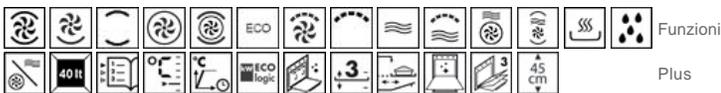
EAN13: 8017709223632

- **Maniglia Touch** (a scomparsa)
- **Vetro Eclipse**
- **Finiture inox**
- **Display TFT grafico a colori touch screen**
- Display EasyGuide
- **13 funzioni di cottura**
- **Funzioni pulizia: Vapor Clean**
- Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione, Sabbath
- **50 programmi automatici**
- **10 ricette personalizzabili**
- Contaminuti
- Programmatore con partenza differita e fine cottura con spegnimento automatico
- Segnalatore acustico
- **Resistenza grill basculante**
- **Temperatura da 30° a 250°C**
- Modalità Showroom
- 2 lampade alogene (40 W cad.)
- **Potenza effettiva microonde 1000 W**
- Schermo protettivo microonde
- Sistema automatico di spegnimento all'apertura della porta
- **Porta con chiusura Soft Close**
- Sistema di raffreddamento tangenziale

In dotazione: 1 bacinella pyrex, 1 griglia con stop posteriore, 1 inserto per bacinella, 1 guida telescopica ad estrazione parziale



Funzioni prodotto



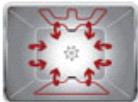
Opzioni prodotto

- **GT1T-2** - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- **GT1P-2** - Guide telescopiche ad estrazione parziale su 1 livello
- **BVG** - Bacinella in vetro + griglia
- **PIR2** - Pirofila + coperchio
- **BN640** - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- **BN620-1** - Bacinella smaltata, profondità 20 mm
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **KITPLATE** - Piatto Chef
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PR3845X** - Profilo inox

- **CTP6015NR** - Cassetto riscaldante
- **CTP6015NX** - Cassetto riscaldante
- **CTP613NR** - Cassetto porta-oggetti
- **CTP613NX** - Cassetto porta-oggetti



Funzioni



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



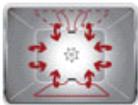
Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

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 circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



ECO:

la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



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.



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.

**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.

**Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola:**

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.

**Rigenerazione Riscaldamento:**

Questa funzione permette di riscaldare cibi già cotti precedentemente e conservati in frigorifero.

**Vapor clean:**

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.

Plus**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.

**Volume 40 lt:**

I forni Smeg hanno un ampio spazio interno, tra i più grandi sul mercato. Nei modelli da 60 cm il volume può raggiungere anche i 70 lt, mentre nei modelli da 90 cm addirittura 126 lt e in quelli ausiliari ben 41 lt.

**Smart Cooking:**

Il sistema Smart Cooking, presente sui modelli con il display EasyGuide, prevede un numero di programmi automatici grazie ai quali è sufficiente scegliere il tipo di alimento, il peso e il grado di cottura desiderato e il forno imposta i parametri ottimali per la cottura.

**Controllo elettronico:**

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 sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

**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.

**ECO-logic:**

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.

**Grill basculante:**

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.

**3 livelli di cottura:**

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

**Guide telescopiche:**

Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

**Smalto Ever Clean:**

Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.

**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.

**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.

