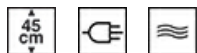


SF4750MBS



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde con grill
Codice EAN	8017709202934



Estetica

Estetica	Cortina	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Bianco	Porta	Con pannello
Design	Piatto	Maniglia	Cortina
Finitura componenti	Silver antico	Colore maniglia	Silver
Materiale	Materiale Verniciato	Logo	Imbutito
Tipo vetro	Clear1	Manopole	Cortina
Colore serigrafia	Grigio	Colore manopole	Silver

Comandi

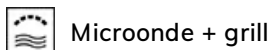
Regolazione comandi	Manopole	N° manopole	2
---------------------	----------	-------------	---

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	5
Funzioni cottura tradizionali	



Funzioni microonde



Altre funzioni



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

Impostazioni Modalità showroom / fiera

Keep warm
Sì

Contaminuti

Sì

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima

50 °C

Temperatura massima

250 °C

N° di ripiani

3

N° di luci

1

Tipo di luce

Alogene

Potenza luce

40 W

Accensione luce

Sì

all'apertura porta

Resistenza grill -

1500 W

Potenza

Interruzione resistenze

Sì

all'apertura della porta

Porta

a temperatura controllata

N° vetri porta totale

3

Interruzione microonde all'apertura della porta

Sì

Soft Close

Sì

Sistema di raffreddamento

Tangenziale

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

Piatto Chef

1

Collegamento Elettrico

Tensione

220-240 V

Frequenza

50 Hz

Corrente

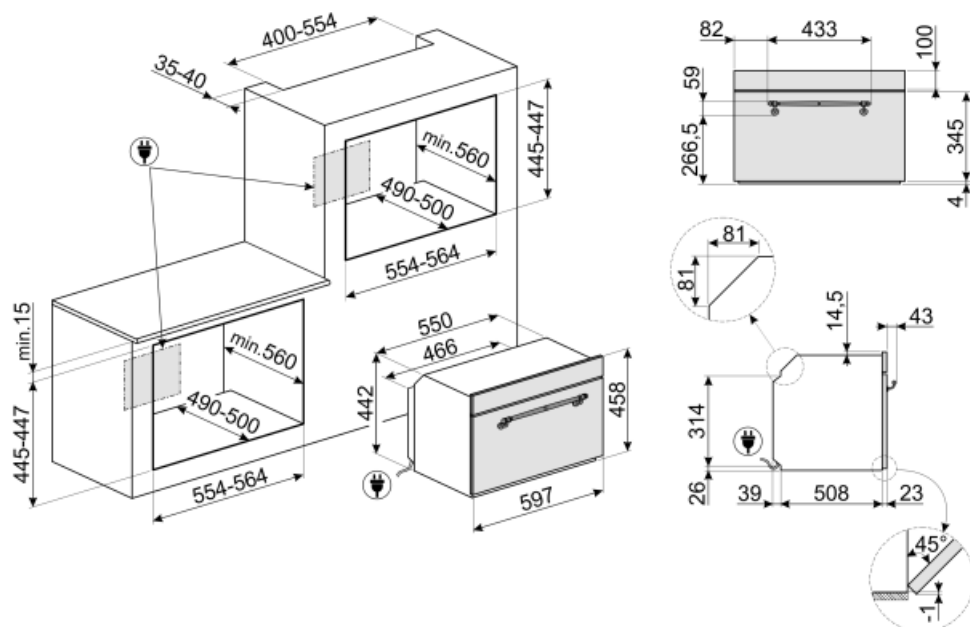
15 A

Dati nominali di
collegamento elettrico

3300 W

Lunghezza cavo di
alimentazione

115 cm



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.

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.

GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PR3845X

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

PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti 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.		Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.
	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 tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
	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.		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.
	Elettrico		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
	Funzione Baker: Funzione presente sui forni a microonde. Adatta a cuocere alimenti nell'apposito piatto Crisp, rendendoli croccanti e dorati. Particolarmente indicata per pizza e patate, così come bacon, uova e salsicce.		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.



Riscaldamento: Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.



KEEP WARM



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.



Soft Close: 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.



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.



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



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



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



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.