

# SF4390VCX1



<b>Categoría</b>	Compacto 45 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Combinado Vapor
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709235888



## Estética

<b>Estética</b>	Clásica	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Acabado</b>	Anti-huellas	<b>Tirador</b>	Clásica
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Color del tirador</b>	Inox
<b>Material</b>	Acero inoxidable	<b>Logo</b>	Embutido
<b>Tipo de inox</b>	Cepillado	<b>Mandos</b>	Clásica
<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista	<b>Color mandos</b>	Efecto inox
<b>Color serigrafía</b>	Negro		






## Mandos

<b>Tecnología de pantalla</b>	LCD	<b>N.º de mandos</b>	2
<b>Ajustes</b>	Mandos		





## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	14
<b>Programas automáticos</b>	20





## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 ECO	 Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)		
 Grill ancho ventilado	 Inferior	 Inferior ventilado





## Funciones de cocina con tecnología Full Steam

 Vapor manual	 Vapor + inferior + superior + ventilador	 Vapor + resistencia circular + ventilador
 Calentamiento y regeneración.		


## Otras funciones de vapor

 Limpieza del tanque	 Salida del agua	 Entrada del agua
 Programa de descalcificación		

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo	 Descongelación por peso	 Fermentación
 Sabbath		

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones



Opciones de programación tiempo  
Cuentaminutos

Inicio programado y fin de cocción  
Sí

Otras funciones  
Opción Show Room  
Demo

Mantener caliente, Luz Eco  
Sí

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños **Sí**

Pre-calentamiento rápido **Sí**

## Características técnicas



Capacidad (L) <50 l  
Temperatura mínima 30 °C  
Temperatura máxima 250 °C  
N° de estantes 3  
N.º de luces 1  
Tipo de Luz Halógenas  
Potencia luz 40 W  
Encendido de la luz al abrir la puerta **Sí**  
Resistencia inferior - Potencia 1000 W  
Resistencia grill - Potencia 2000 W  
Resistencia circular - Potencia 1400 W  
Interrupción de resistencias al abrir la puerta **Sí**  
Caldera - Potencia 900 W  
Tipo de apertura de la puerta Frontal

Puerta Puerta fría  
Puerta desmontable **Sí**  
Puerta interna de vidrio **Sí**  
Vidrio interno desmontable **Sí**  
N° de vidrios totales de la puerta 3  
Bisagras Soft Close **Sí**  
Sistema de enfriamiento Tangencial  
Conducto de enfriamiento Individual  
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 212x462x407 mm  
Regulación de la temperatura Electrónica  
Material de la cavidad Esmalte Ever Clean  
Carga de agua Rellenar y ocultar, automático  
Capacidad del depósito 1,2 l  
Interrupción del vapor al abrir la puerta **Sí**

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética **A+**  
Volumen útil 41 l  
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural 0,85 kWh  
Energy consumption in conventional mode 3,06 MJ

Energy consumption in forced air convection 2,12 MJ  
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada 0,59 kWh  
N° de cavidades 1  
Índice de eficiencia energética 81,9 %

## Equipo accesorios incluidos

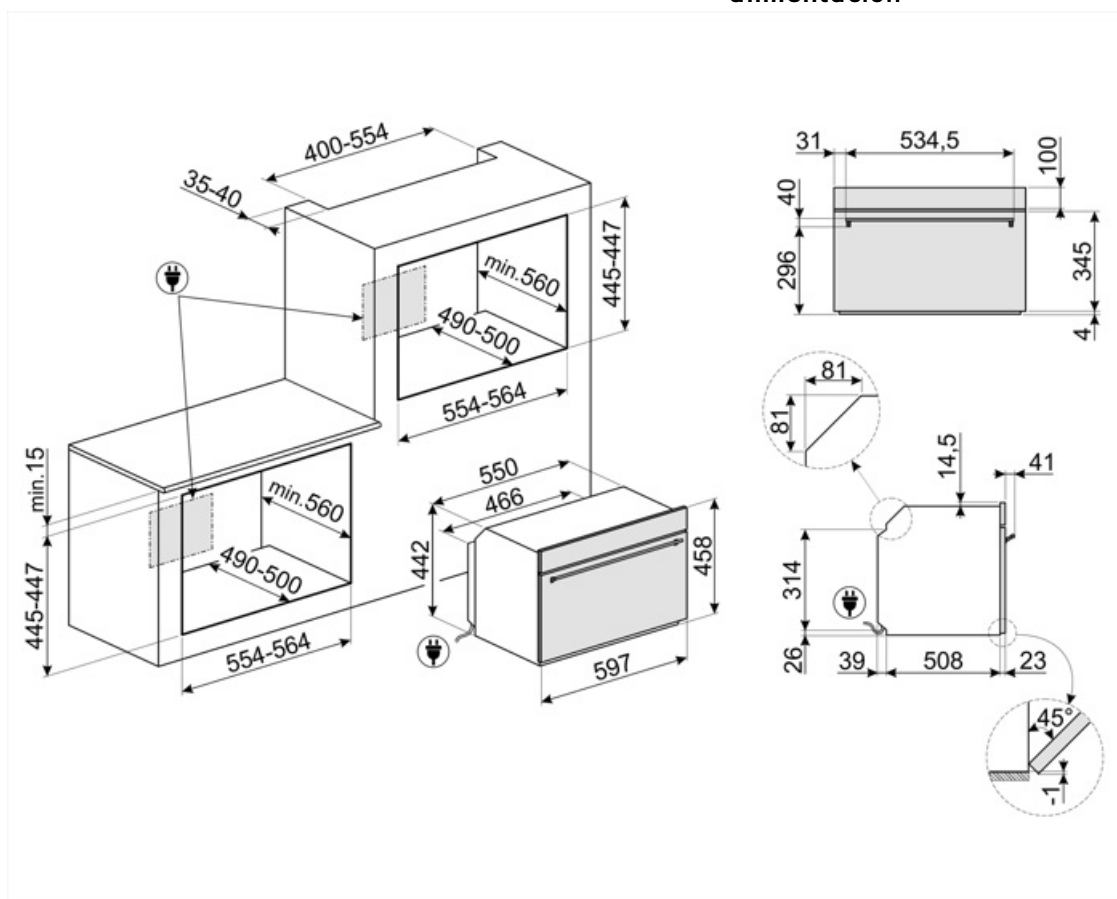
Bandeja con tope posterior 1  
Bandeja esmaltada profunda (40 mm) 1  
Rejilla inserción bandeja 1

Bandeja inox 1  
Bandeja inox profunda perforada (40 mm) 1  
Otro Esponja/ Cubierta del horno/ Jarra

## Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V  
Enchufe No  
Corriente 14 A

Datos nominales de  
conexión eléctrica 3100 W  
Frecuencia (Hz) 50/60 Hz  
Longitud del cable de  
alimentación 115 cm



## Accesorios Compatible



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BX640

Bandeja de acero inoxidable para hornos de vapor Dimensiones: H40xW455xD176 mm



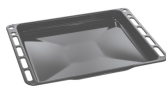
### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### KIT330X















Trim kit to install 45 cm ovens, Classica aesthetic, in 30" niche



### PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

## Symbols glossary

	Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.		A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.
	Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.		Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
	Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.		Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
	Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.		Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
	Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.		Electric
	Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.		Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.
	Full steam: puede elegir cocinar con vapor al 100% o en modo combinado seleccionando el porcentaje más adecuado para las necesidades de cocción, que puede variar del 30% al 70%. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. La cocción a vapor completa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.		Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).






















Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos .



Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.



Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.

 <b>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</b>	 <b>Regeneración:</b> la función de regeneración permite llevar los alimentos, generalmente precocinados y envasados, a la temperatura de consumo, manteniendo la calidad de los alimentos sin cambios.
 <b>Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador):</b> la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .	 <b>45 cm:</b> algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.
 <b>Interior puerta todo vidrio:</b> el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.	 <b>Vidrio interno extraíble:</b> el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
 <b>KEEP_WARM_72dpi</b>	 <b>2 lámparas halógenas:</b> la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
 <b>ECO-logic:</b> la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.	 <b>Air at 40°C</b> provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
 <b>Precalentamiento rápido:</b> el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.	 <b>Sabbath:</b> gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.
 <b>3 niveles de cocción:</b> los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.	 <b>Soft Close:</b> la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.
 <b>Limpieza del tanque:</b> para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.	 <b>Control electrónico:</b> el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.
 <b>Vapor clean:</b> la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.	 <b>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</b>
 <b>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</b>	



