

SF4390VCX1



Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709235888



Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antideadadas	Puxador	Puxador série Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de aço inox	Aço inox escovado	Comandos	Comandos Série Classica
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse	Cor dos comandos	Comandos inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Comandos

Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2
Comandos	Comandos		

Programas / Funções

Nº funções do forno	14
Programas automáticos	20
Funções de forno	

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com ventilador

Funções com vapor

Vapor Vapor ventilado Vapor termoventilado

Aquecer e regenerar

Outras funções do vapor

Limpar depósito da água Descarga de água Carga de água

Descalcificar

Outras funções

Descongela por tempo Descongela por peso Fermentar

Sabbath

Programa de limpeza

VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção Programador de início e de fim

Temporizador Sim

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

Outras opções Manter quente, Iluminação Eco

Opção Showroom - resistências desligadas Sim

para demonstração Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima 30 °C

Temperatura máxima 250 °C

Nº de níveis para tabuleiros 3

Nº de lâmpadas 1

Tipo de iluminação Iluminação de halogénio

Potência das lâmpadas 40 W

Iluminação na abertura da porta Sim

Potência da resistência inferior 1000 W

Potência da resistência grill 2000 W

Potência da resistência circular 1400 W

Porta desmontável Sim

Porta interna totalmente em vidro Sim

Vidro interno removível Sim

Nº de vidros da porta 3

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente Sim

Sistema de arrefecimento Tangencial

Circuito de arrefecimento simples

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 212x462x407 mm

Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência da resistência da caldeira	900 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Abertura da porta	Aba para baixo	Carregamento de água	Fill&Hide, automático
Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada	Capacidade da cuba	1,2 l
		Interrupção do vapor na abertura da porta	Sim

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.12 MJ
Volume útil	41 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.59 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.85 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	3.06 MJ	Índice de eficiência energética	81.9 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Tabuleiro em aço inox	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Outros acessórios	Esponja para secar resíduos de água da vaporeira/ Tampa para a caldeira/ Jarro

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3100 W		

Not included accessories



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



KP43V

Adequado para fornos assistidos a vapor e combinados com vaporeira.



BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



GTTV

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos a vapor Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 404 polido



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



KIT330X

Faixas laterais para fornos de 45cm Linea

Symbols glossary (TT)

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.		Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.
	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
	Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
	Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.		Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **Grill ventilado:** o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **Resistência superior + inferior + ventilador + microondas:** o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
-  **Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.**
-  **Turbo:** a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  **O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.**
-  **Manter quente**
-  **EcoLogic:** opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Grill:** o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  **Cozinha a vapor:** é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organolépticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.
-  **Vapor + ventilador + resistência circular:** o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.
-  **Reaquecer:** com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.
-  **Altura do eletrodoméstico.**
-  **O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.**
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.**
-  **Fermentação:** função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.