

# SF4390VX



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Vapor
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709214777



## Estética

Estética	Clásica	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Acero inoxidable	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Diseño	Plato	Tirador	Clásica
Material	Acero inoxidable	Color del tirador	Efecto inox
Tipo de inox	Cepillado	Logo	Embutido
Tipo de vidrio	Nerovista	Mandos	Clásica
Color serigrafía	Negro	Color mandos	Efecto inox

## Mandos

Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2
Ajustes	Mandos		

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	2
Programas automáticos	20
Funciones de cocina con tecnología Full Steam	



### 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

## Opciones



**Opciones de programación tiempo**  
Cuentaminutos  
**Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños**

Inicio programado y fin de cocción

Sí

Sí

**Otras funciones**  
**Opción Show Room Demo**  
**Pre-calentamiento rápido**

Luz Eco  
Sí

Sí

## Características técnicas



**Capacidad (L)** <50 l  
**Temperatura mínima** 30 °C  
**Temperatura máxima** 100 °C  
**Nº 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  
**Interrupción de resistencias al abrir la puerta** Sí  
**Caldera - Potencia** 900 W  
**Puerta** Puerta fría

**Puerta interna de vidrio** Sí  
**Vidrio interno desmontable** Sí  
**Nº 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  
**Interrupción del vapor al abrir la puerta** Sí

## Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil

41 l

Nº de cavidades

1

## Equipo accesorios incluidos

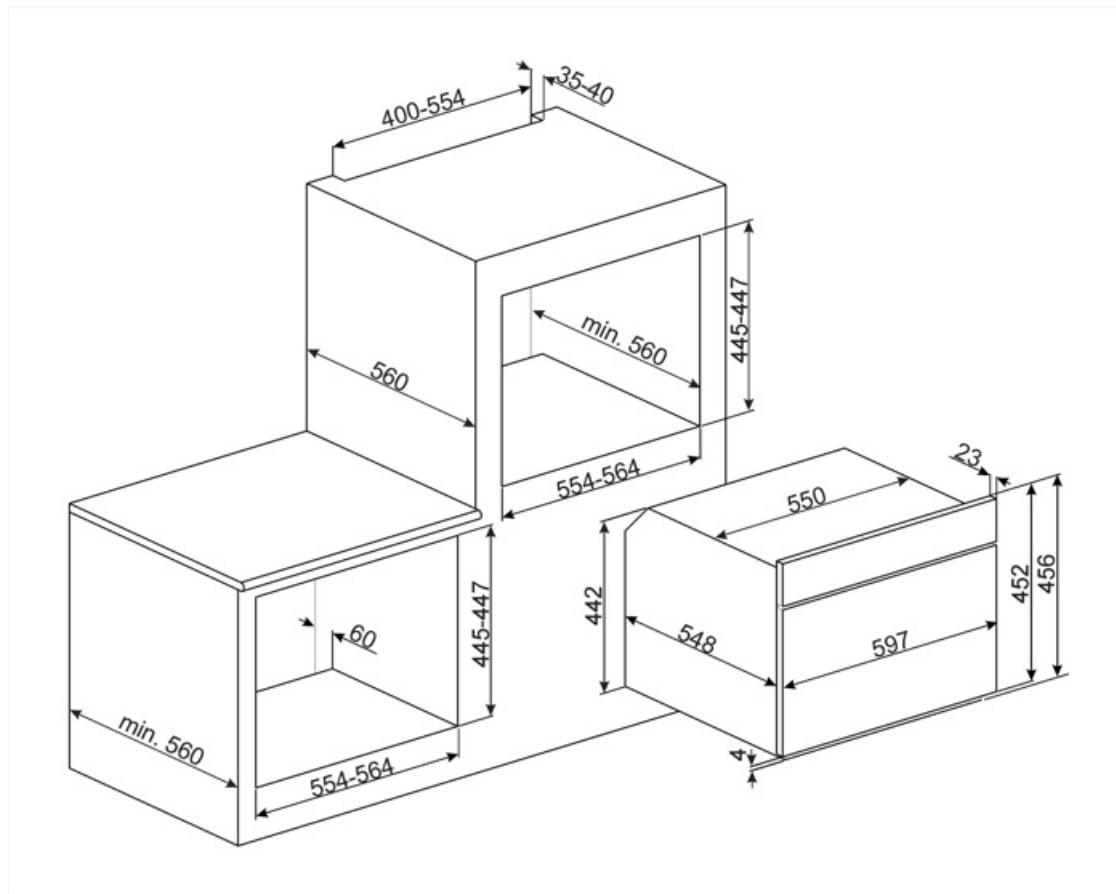


**Bandeja con tope posterior** 2  
**Bandeja inox** 1  
**Bandeja inox profunda perforada (40 mm)** 1

**Sonda de temperatura** Si, 1 punto medición  
**Otro** Esponja/ Cubierta del horno

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	2100 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	10 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm



## Accesorios Compatible

### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### KIT330X

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



### PR3845X

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### PR3845N

Kit unión negro para muebles cuando se instalan más hornos en columna



### 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

## 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.



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 peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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.



Electric



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 .



El horno de vapor cocina de forma más natural cualquier tipo de comida, desde vegetales hasta postres, manteniendo inalteradas sus propiedades nutricionales y organolépticas .



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



45 cm: 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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



ECO-logic: 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.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



3 niveles de cocción: 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.



Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



Vapor clean: 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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Interior puerta todo vidrio: 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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .



Precalentamiento rápido: 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.



Soft Close: 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.



Control electrónico: 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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno