

SF4390VX1



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Vapor
Código EAN	8017709235895



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	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	

Vapor manual 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

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	Puerta interna de vidrio	Sí
Temperatura mínima	50 °C	Vidrio interno desmontable	Sí
Temperatura máxima	100 °C	Nº de vidrios totales de la puerta	3
Nº de estantes	3	Bisagras Soft Close	Sí
N.º de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Conducto de enfriamiento	Individual
Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	212x462x407 mm
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Regulación de la temperatura	Electrónica
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Caldera - Potencia	900 W	Capacidad del depósito	1,2 l
Tipo de apertura de la puerta	Frontal	Interrupción del vapor al abrir la puerta	Sí
Puerta	Puerta fría		

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil

41 l

Nº de cavidades

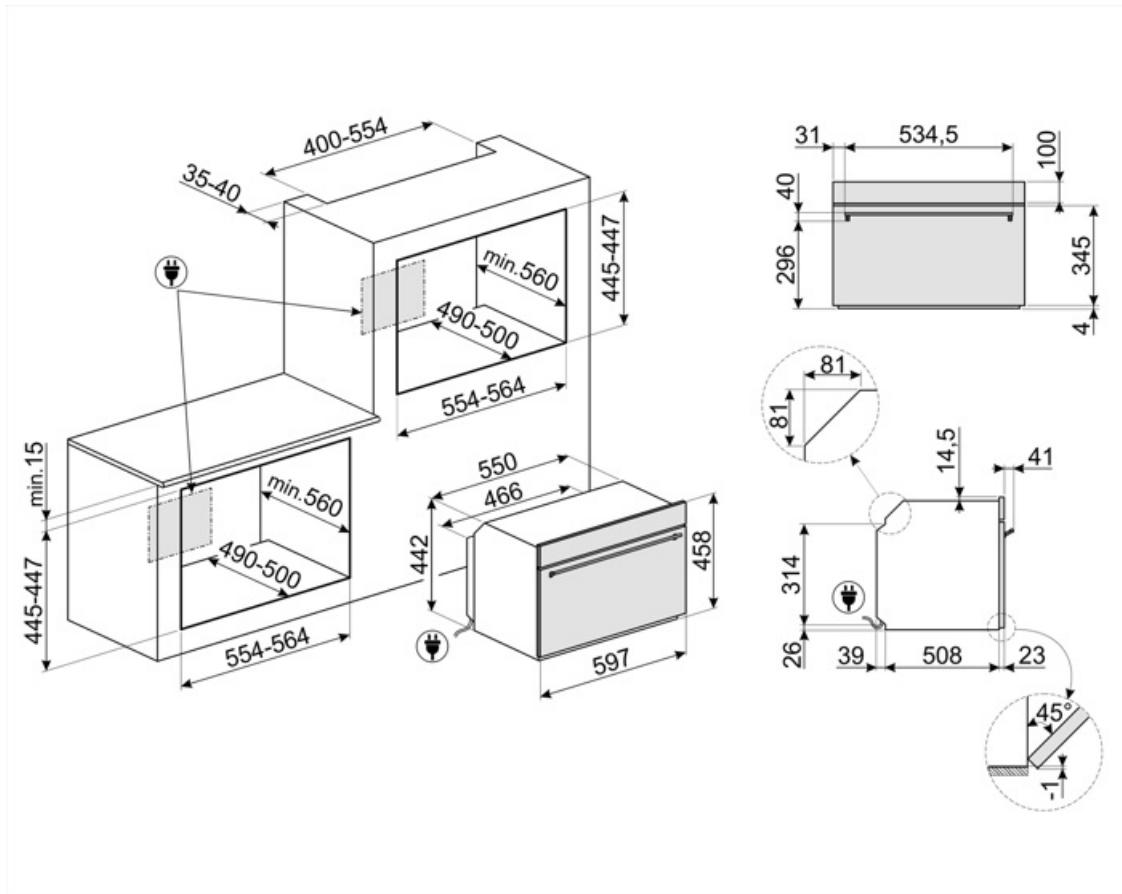
1

Equipo accesorios incluidos

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

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

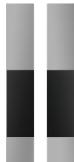


Accesories Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



KIT330X

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



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



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.



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

	<p>Regeneración: 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.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>
	<p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>		<p>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.</p>
	<p>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</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Smart steam: los hornos inteligentes combinan el vapor con la cocina tradicional para resaltar los mejores sabores. Con el sistema VAPOR CHEF, el horno puede calcular y cargar automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción deseada, evitando el desperdicio. El vapor se inyecta, de 3 formas posibles, directamente en la cavidad y se distribuye uniformemente por la ventilación, mejorando los resultados de la cocción tradicional y manteniendo la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor inteligente 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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.</p>
	<p>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.</p>		<p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>
	<p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>		