

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

ColorAcero inoxidablePuertaCon 2 bandas horizontales

DiseñoPlatoTiradorClásicaMaterialAcero inoxidableColor del tiradorInoxTipo de inoxCepilladoLogoEmbutidoTipo de vidrioNerovistaMandosClásica

Tipo de vidrioNerovistaMandosClásicaColor serigrafíaNegroColor mandosEfecto 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 Scalentamiento 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





Cuentaminutos



programación tiempo

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Inicio programado y fin de

cocción

Sí

Otras funciones

Opción Show Room

Demo

Pre-calentamiento

rápido

Luz Eco

Sí

Sí

Sí

Características técnicas















50°C

40 W

Sí

Sí

100°C







Temperatura mínima Temperatura máxima

N° de estantes 3 N.º de luces Halógenas

Tipo de Luz Potencia luz Encendido de la luz al abrir la puerta

Interrupción de resistencias al abrir la

Caldera - Potencia Tipo de apertura de la

puerta

Puerta

puerta

900 W

Frontal

Puerta fría

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable

N° de vidrios totales de

la puerta

Bisagras Soft Close Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual

enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Electrónica

212x462x407 mm

Esmalte Ever Clean

Material de la cavidad

Capacidad del depósito 1,2 l

Interrupción del vapor al Sí

abrir la puerta

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil 41 l N° de cavidades

Equipo accesorios incluidos

Bandeja inox

1

Otro

Esponja/ Cubierta del horno/ Jarra

Conexión eléctrica

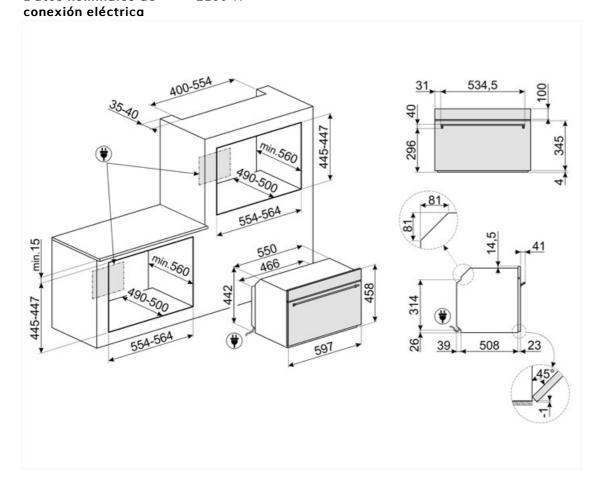
Bandeja inox profunda

perforada (40 mm)



Tensión 220-240 V

Corriente 10 A Datos nominales de 2100 W Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación 50/60 Hz 115 cm





Accesorios Compatible

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 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



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.



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



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



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 .



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.





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.



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



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



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



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.



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.



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.



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.



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



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno