

SF7390X



Dimensões70 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoCódigo EAN8017709212230



Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

SériePlanoMaterialAço inoxTipo de aço inoxEscovadoTipo de vidroPreto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Símbolos

Classica

Porta com dois perfis horizontais

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



DisplayCompactScreenComandosComandosTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

Programas / Funções

N° funções9Programas automáticos20Receitas pessoaisNo



Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Eco

Grill

Grill ventilado

Base

Base com ventilador

Outras funções

Descongelar por tempo

Descongelar por peso



Fermentar

Sabbath

Programa de limpeza



VaporClean

Opções









Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção fim

Sim Sim

Temporizador Opção bloqueio de comandos para

segurança das crianças

Outras opções

Manter quente, lluminação

Eco Sim

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas

















30 °C Temperatura mínima 280°C Temperatura máxima N° de níveis para tabuleiros N° de ventiladores N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Iluminação incandescente Potência das lâmpadas 25 W

Sim

lluminação na abertura da porta

Potência da resistência 1750 W

inferior

Potência da resistência 1300 W

superior

Potência da resistência

Potência do grill largo

1600 W

2900 W

Interrupção das resistências na abertura

Tecnologia de temperatura da porta

Porta desmontável Porta interna

totalmente em vidro Vidro interno removível N° de vidros da porta

Sistema de arrefecimento

da porta

Sim

Porta com tecnologia Toque

Frio Sim

Sim

Sim

Tangencial

Circuito de Circuito de arrefecimento

arrefecimento Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento duplo Sim



Potência da resistência 2000 W circular

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

Eletrónico

Esmalte EverClean

305x613x405 mm

Performance / Etiqueta energética

14 A





Classe energética Α 77 I Volume útil

Consumo de energia por 1.39 KWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 5.00 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2.99 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0.83 KWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

95,4 %

1

50/60 Hz

150 cm

Acessórios incluídos

Grelha com travão Tabuleiro esmaltado 20 2 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Ligação elétrica

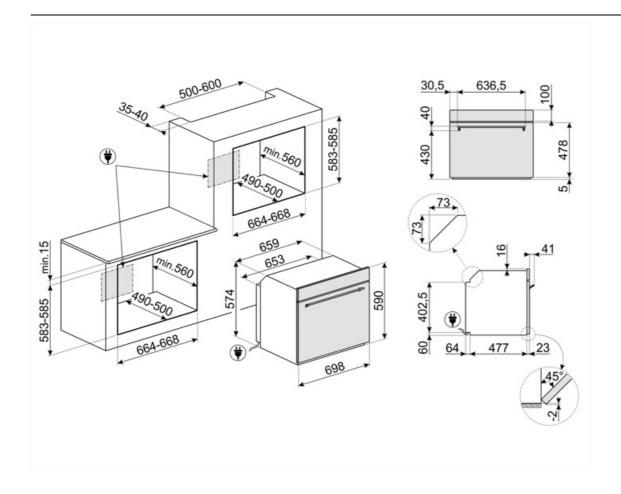
Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V Frequência (Hz) Comprimento do cabo 3200 W

de alimentação







Acessórios Compatíveis

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



Symbols glossary

\sim	E
_	

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



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: 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.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



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.



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.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.