

# SF7390X



Dimensões	70 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Código EAN	8017709212230



## Design










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

## Comandos

Tecnologia Display	Display LCD	Comandos	Comandos Série Classica
Comandos	Comandos	Cor dos comandos	Comandos inox
Nº de comandos	2		


## Programas / Funções

Nº funções do forno	9
Programas automáticos	20
Funções de forno	


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

## Outras funções

 Descongelo por tempo

 Descongelo por peso

 Fermentar

 Sabbath

## Programa de limpeza

 VaporClean

## Opções



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

**Temporizador** Sim

**Eco-logic opção limitadora de potência** Sim

**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim

**Outras opções** Manter quente, Iluminação Eco

**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** Sim

**Pré aquecimento rápido** Sim

## Especificações técnicas



**Temperatura mínima** 30 °C

**Temperatura máxima** 280 °C

**Nº de níveis para tabuleiros** 4

**Tipo de guias para tabuleiros** Guias laterais em metal

**Nº de ventiladores** 1

**Nº de lâmpadas** 2

**Tipo de iluminação** Iluminação incandescente

**Potência das lâmpadas** 25 W

**Iluminação na abertura da porta** Sim

**Potência da resistência inferior** 1750 W

**Potência da resistência superior** 1300 W

**Potência da resistência grill** 1600 W

**Potência do grill largo** 2900 W

**Potência da resistência circular** 2000 W

**Interrupção das resistências na abertura da porta** Sim

**Tecnologia de temperatura da porta** Porta com tecnologia Toque Frio

**Porta desmontável** Sim

**Porta interna totalmente em vidro** Sim

**Vidro interno removível** Sim

**Nº de vidros da porta** 3

**Termostato de segurança** Sim

**Sistema de arrefecimento** Tangencial

**Circuito de arrefecimento** Circuito de arrefecimento duplo

**Redução da velocidade do sistema de arrefecimento** Sim

**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** 305x613x405 mm

**Controlo da temperatura** Controlo eletrónico da temperatura

**Material da cavidade** Cavidade em esmalte EverClean

## Prestações / Etiqueta energética



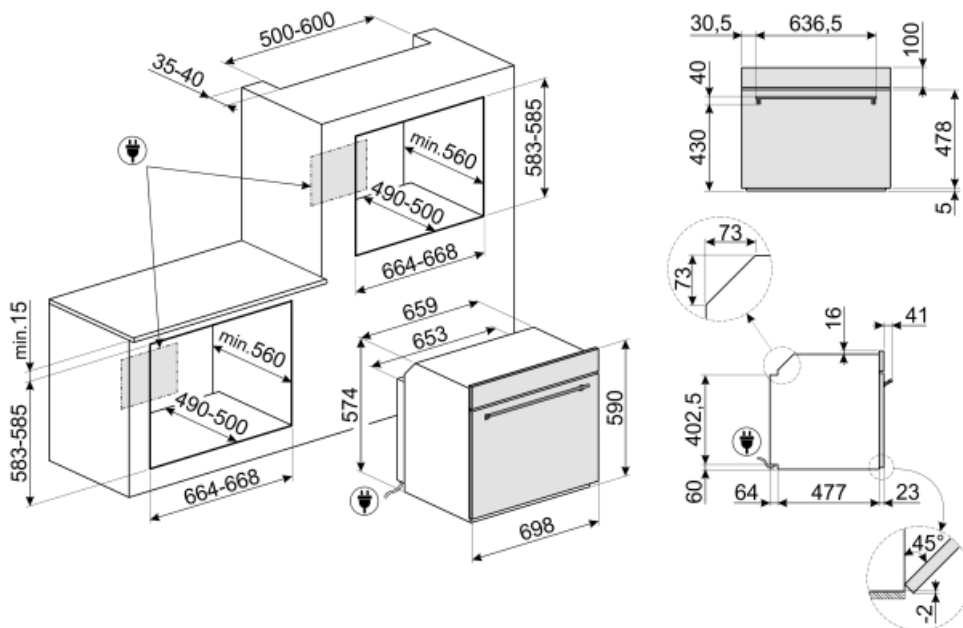
Classe energética	A	Energy consumption in forced air convection	2.99 MJ
Volume útil	77 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.83 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.39 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	5.00 MJ	Índice de eficiência energética	95.4 %

## Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	2		

## 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	3200 W		



---

## Not included accessories

---



### 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.



### PPR2

Pedra para pizza retangular,  
adequada para fornos de 45 cm e 60  
cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8  
x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza  
crocante e com aroma típico de um  
forno a lenha. Também pode ser  
utilizada para cozer pão, focaccias,  
tortas e biscoitos e outras receitas.



### GTA-6

















Guias telescópicas de três níveis para  
fogões Opera A5-81 e A3-81.

















### 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: Largura 31,5 x  
Comprimento 32,5 cm.

## Symbols glossary (TT)

-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  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.
-  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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.