

# SF9390X1





Catégorie 90 cm **Famille** Fours Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Mode de cuisson Système de nettoyage

Code EAN

Chaleur tournante Vapor Clean 8017709234614



# Esthétique

Esthétique Classica Couleur Inox **Finition** Anti-trace Design Plat Matériau Inox Type d'inox Brossé Type de verre Noir Eclipse

Couleur de la

sérigraphie

Noir

Type de sérigraphie

**Porte** 

Symboles Avec 2 bandeaux

horizontaux

Poignée Couleur de la poignée

Esthétique des

manettes

Couleur des manettes

**Embouti** 

Classica

Inox

Classica

Effet inox

## Commandes



Nom afficheur Technologie de

l'afficheur

LCD

CompactScreen

Type de commandes

Manettes

Nombre de manettes

2

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

Programmes automatiques

20



#### Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Chaleur tournante turbo

ECO

Sole

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilé

### Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

Décongélation selon le poids



Levage

Mode Sabbath

## Fonctions de nettoyage



Vapor Clean

## **Options**









Options de programmation de la

durée de cuisson Minuteur

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Début et fin de cuisson

Autres options

Maintien au chaud, Eco-

Light

Mode Expo Oui Préchauffage rapide Oui

## **Technologie**















30°C

280°C

Oui

Oui





Température minimale Température maximale Nombre de niveaux de

cuisson 2 Nombre de turbines Nombre de lampes

Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W Eclairage à l'ouverture Oui

de la porte

Puissance résistance 1700 W sole

Puissance résistante

voûte Puissance résistance

gril

Puissance résistance gril fort

1200 W

1700 W

2900 W

Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

**Porte** Tempérée Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui

verre

Porte intérieure démontable

Nombre total de vitres de la porte

Système de refroidissement

Conduit de refroidissement **Tangentiel** 

**Abattante** 

Double

Oui



Puissance résistance

circulaire

Puissance résistance

circulaire n°2

1550 W

1550 W

Réduction de la vitesse Oui du système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** 

## Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité

énergétique

Volume net

Consommation

d'énergie en convection

naturelle

Consommation d'énergie en mode conventionnel

A+

1,35 kWh

115 I

4,86 MJ

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Nombre de cavités Indice d'efficacité

0,84 kWh

3,02 MJ

81,6 %

énergétique

## Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé

profond (40 mm)

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

# Raccordement électrique

**Tension** 220-240 V Intensité 14 A

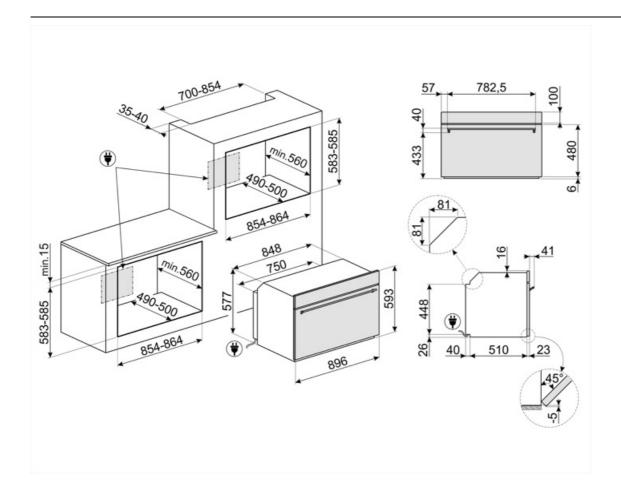
Puissance nominale 3100 W Fréquence

Longueur du câble d'alimentation

50/60 Hz

150 cm







# **Accessoires Compatibles**

### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



## Symbols glossary



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



A+: Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



**Afficheur Compact** 



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.



Electrique



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et
du bas permet de cuire n'importe quel type
d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée
aussi statique, est indiquée pour cuire un seul
plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes,
le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les
viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent

bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le

une température plus élevée en provenance du

brûleur à gaz.

R

Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :
Cette fonction alterne l'utilisation de différents
éléments et est particulièrement indiquée pour

les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Maintien au chaud

La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.

Shabbat: Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.

**ૠ** 

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

Gril fort: Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.





Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.