

# SF9390X1




<b>Categoria</b>	90 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilato
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709234614



## Estetica

<b>Estetica</b>	Classica	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Finitura</b>	Antimpronta	<b>Maniglia</b>	Classica
<b>Design</b>	Piatto	<b>Colore maniglia</b>	Inox
<b>Materiale</b>	Inox	<b>Logo</b>	Imbutito
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Manopole</b>	Classica
<b>Tipo vetro</b>	Eclipse	<b>Colore manopole</b>	Effetto inox
<b>Colore serigrafia</b>	Nero		

## Comandi

			
<b>Nome display</b>	CompactScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Manopole
<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>N° manopole</b>	2

## Programmi / Funzioni

<b>N° funzioni di cottura</b>	9
<b>Programmi automatici</b>	20

### Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base ventilata

### Altre funzioni

Scongelo a tempo	Scongelo a peso	Lievitazione
Sabbath		

### Funzioni pulizia

Vapor clean
-------------

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Impostazioni</b>	Keep warm, ECO-light
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>Ventola</b>	Doppia	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	2	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W	<b>Condotta di Raffreddamento</b>	Doppio
<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W	<b>Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento</b>	Sì
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W		

Resistenza circolare - Potenza 1550 W  
Resistenza circolare n°2 - Potenza 1550 W

Regolazione della temperatura Elettronica  
Materiale della cavità Smalto Ever Clean

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica A+  
Volume netto della cavità 115 l  
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1.35 kWh  
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4.86 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 3.02 MJ  
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0.84 kWh  
Numero di cavità 1  
Indice di efficienza energetica 81,6 %

## Dotazione Accessori Inclusi



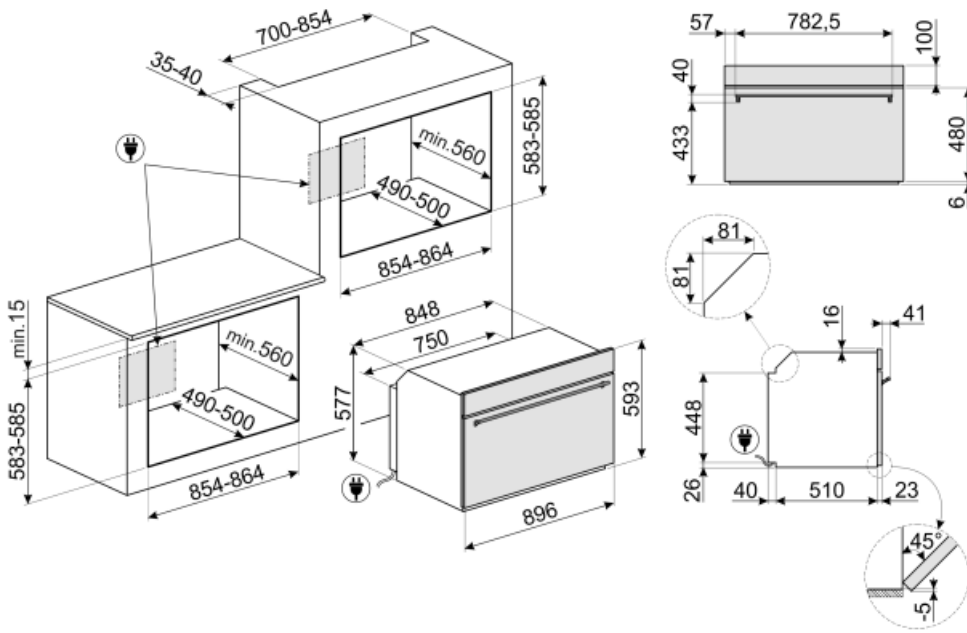
Griglia con stop e fermi 1  
Bacinella smaltata (40 mm) 1

Griglia inserto bacinella 1  
Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Corrente 14 A  
Dati nominali di collegamento elettrico 3100 W

Frequenza 50/60 Hz  
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



---

## Accessori non inclusi

---

### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.
































### PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm  
Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



## Glossario simboli

-  **A+:** Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  **Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  **Scongelamento a peso:** Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  **Disattivazione automatica illuminazione:** Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni . In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura
-  **Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Porta a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  **Elettrico**
-  **Base ventilata:** la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  **Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

-  **Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **KEEP WARM**
-  **il calore proveniente dall'alto** consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Pre-riscaldamento rapido:** la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**



---

Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD,  
usabilità con manopole