

SF9390X1




Dimensões	90 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709234614



Design

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










Comandos

			
Display	CompactScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	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

 Descongelação por tempo	 Descongelação por peso	 Fermentar
 Sabbath		

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco
Temporizador	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	5	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de ventiladores	2	Porta desmontável	Sim
Nº de lâmpadas	2	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Vidro interno removível	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Nº de vidros da porta	3
Iluminação na abertura da porta	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência inferior	1700 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência superior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1700 W		
Potência do grill largo	2900 W		

Potência da resistência circular 1550 W

Potência da resistência circular 1550 W

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)

371x724x418 mm

Controlo da temperatura

Controlo eletrónico da temperatura

Material da cavidade

Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética A+

Volume útil 115 l

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.35 kWh

Energy consumption in conventional mode 4.86 MJ

Energy consumption in forced air convection 3.02 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.84 kWh

Nº de fornos 1

Índice de eficiência energética 81,6 %

Acessórios incluídos



Grelha com travão traseiro e segurança lateral 1

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1

Guias telescópicas de extração parcial 1

Ligação elétrica

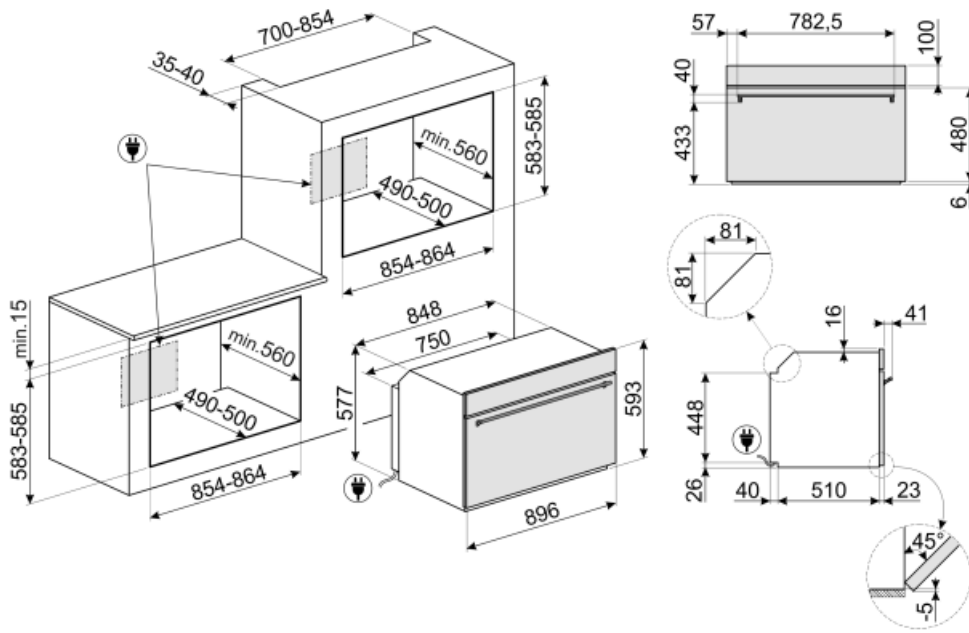
Tensão (Volts) 220-240 V

Corrente (Amperes) 14 A

Potência elétrica nominal 3100 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



Not included accessories

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.


































PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



Symbols glossary (TT)

	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 eletrodoméstico 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.		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.		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.		Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.
	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 de baixo 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 |
|  | Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos. |  | 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. |  | Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras. |
|  | 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. | | |