

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	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

 Descongelar por tempo

 Descongelar por peso

 Fermentar

 Sabbath

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



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



Controlo da temperatura Controlo eletrónico da temperatura
Temperatura mínima 30 °C
Temperatura máxima 280 °C
Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros 5
Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal
Resistência grill basculante para fácil limpeza Sim
Nº de ventiladores 2
Nº de lâmpadas 2
Tipo de iluminação Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas 40 W
Iluminação na abertura da porta Sim
Potência da resistência inferior 1700 W
Potência da resistência superior 1200 W
Potência da resistência grill 1700 W

Potência do grill largo 2900 W
Potência da resistência circular 1550 W
Potência da resistência circular 1550 W
Abertura da porta Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada
Porta desmontável Sim
Porta interna totalmente em vidro Sim
Vidro interno removível Sim
Nº de vidros da porta 3
Termostato de segurança Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta 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) 371x724x418 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	3.02 MJ
Volume útil	115 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.84 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.35 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	4.86 MJ	Índice de eficiência energética	81.6 %

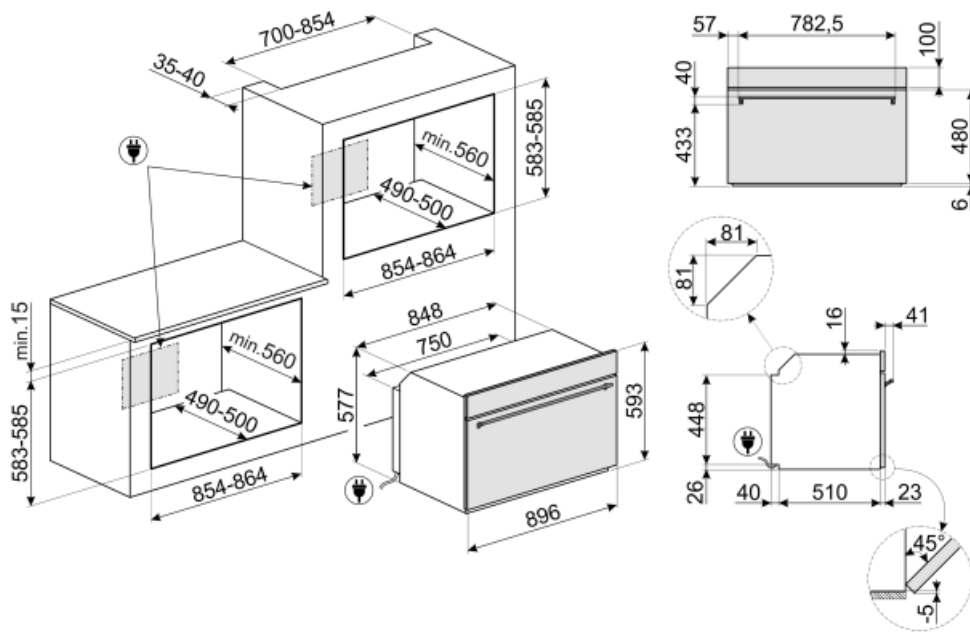
Acessórios incluídos



Grelha para inserir no tabuleiro	1	Grelha com travão traseiro e segurança lateral	1
Guias telescópicas de extração parcial	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1

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	3100 W		



Not included accessories

GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza
Pedra de formato quadrado:
L:64x A2,3x P:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm
Material: Aço inox AISI 430 polido



GTP

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


































GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm.
Material: Aço inox AISI 430 polido



Symbols glossary (TT)

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p>	 <p>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.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>

-  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.
-  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.
-  Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.