

SFR9390X

48 cm





Categoria Ribassato 90 cm

Famiglia Forno
Alimentazione Elettrico
Fonte di calore Elettrico
Metodo di Cottura Termoventilato

Sistema di pulizia Vapor Clean
Codice EAN 8017709235840



Estetica

Estetica Classica Tipo serigrafia Simboli

ColoreAcciaio InoxPortaCon 2 fasce orizzontali

Design Piatto Maniglia Classica Materiale Inox Colore maniglia Inox Imbutito Tipo Inox Satinato Logo Tipo vetro **Eclipse** Manopole Classica Colore serigrafia Nero Colore manopole Effetto inox

Comandi

Tecnologia display LCD N° manopole 2

Regolazione comandi Manopole

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9 Programmi automatici 20

Funzioni cottura tradizionali

Statico Ventilato Termo-ventilato

Turbo Eco Eco Grill largo

Grill largo ventilato Base Base ventilata



Altre funzioni

Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso



Lievitazione



Sabbath

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni











Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti Contaminuti impostabili Blocco Tasti/ Sicurezza

Bambini

Keep warm, ECO-light **Impostazioni** Modalità showroom /

Pre-riscaldamento

rapido

Sì

Caratteristiche Tecniche

























Temperatura minima 30°C Temperatura massima 280°C N° di ripiani 4 Ventola Doppia N° di luci 2 Tipo di luce Alogene Potenza luce 40 W Accensione luce Sì all'apertura porta Resistenza suola -1700 W Potenza 1200 W

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -2900 W

Potenza

Resistenza circolare -1550 W Potenza

Resistenza circolare n°2 1550 W - Potenza

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta Porta Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale 3 Soft Close Sì

Sistema di raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

Sì

A ribalta Fredda

Tangenziale

Doppio

Sì

283x724x418 mm

Elettronica

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica







Classe di efficienza A+

energetica

Volume netto della 85 I

cavità

Consumo di energia per 1,10 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 3,96 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 2,63 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0,73 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità 1

Indice di efficienza 80,2 %

energetica

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop

Bacinella smaltata (40

mm)

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad

Estrazione Totale

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

Corrente 14 A Dati nominali di 3100 W

collegamento elettrico

50/60 Hz Frequenza Lunghezza cavo di 115 cm alimentazione

471-473 468-470 39 515



Accessori Compatibili

BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



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.



Glossario simboli



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.



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 tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



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.



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.



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



Elettrico



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.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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, arrosti e crostate.



	Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti 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.
®	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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.	ECO	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: 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.	&	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.
8	Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.	48 cm	48 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 48 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.
	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.		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.
्रे	KEEP WARM	ġ (Þ	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
	il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.	=	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%
i	SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.	<u>.4</u>	4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.





Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



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.



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 sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.