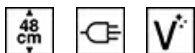


SFR9390X



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
Colore	Acciaio Inox	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Design	Piatto	Maniglia	Classica
Materiale	Inox	Colore maniglia	Inox
Tipo Inox	Satinato	Logo	Imbutito
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	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	 Base ventilata

Altre funzioni



Scongelo a tempo



Scongelo a peso



Lievitazione



Sabbath

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

Contaminuti

Sì

Contaminuti impostabili

1

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

Impostazioni

Modalità showroom / fiera

Keep warm, ECO-light

Sì

Pre-riscaldamento rapido

Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)

70 l

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 all'apertura porta

Sì

Resistenza suola - Potenza

1700 W

Resistenza cielo - Potenza

1200 W

Resistenza grill - Potenza

1700 W

Resistenza grill largo - Potenza

2900 W

Resistenza circolare - Potenza

1550 W

Resistenza circolare n°2 - Potenza

1550 W

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Sì

Apertura porta

A ribalta

Porta

Fredda

Porta smontabile

Sì

Porta interna tuttovetro

Sì

Vetro interno removibile

Sì

N° vetri porta totale

3

Soft Close

Sì

Sistema di raffreddamento

Tangenziale

Condotto di Raffreddamento

Doppio

Riduzione Velocità

Sì

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno cavità (h x l x p)

283x724x418 mm

Regolazione della temperatura

Elettronica

Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A+
Volume netto della cavità	85 l
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1,10 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3,96 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2,63 MJ
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0,73 kWh
Numero di cavità	1
Indice di efficienza energetica	80,2 %

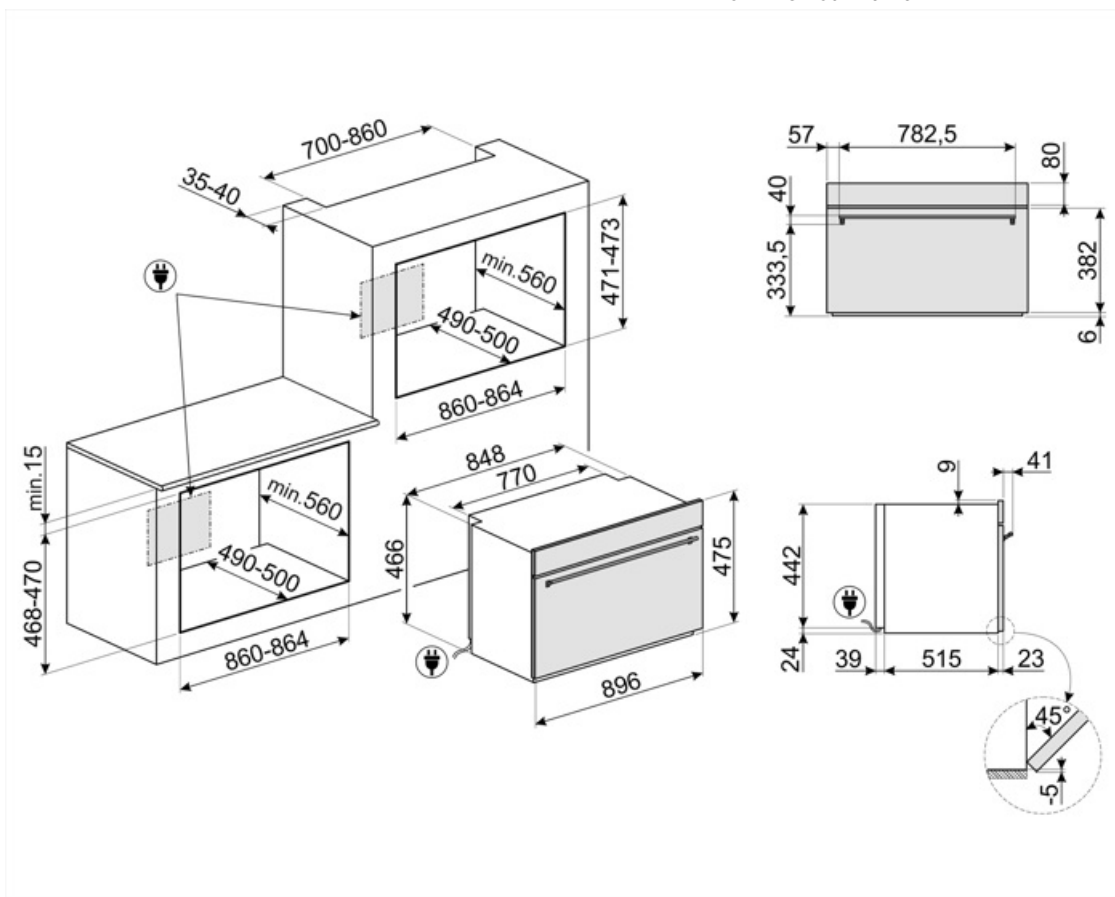
Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Dati nominali di collegamento elettrico	3100 W
Spina	No	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm



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.



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.



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.



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.



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



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.



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, arrosti e crostate.

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>KEEP WARM</p>	 <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>
 <p>il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.</p>	 <p>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%</p>
 <p>SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.</p>	 <p>4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>



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.