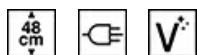


SFR9390X



| | |
|---------------------------|-----------------|
| 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



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

Sì

Contaminuti impostabili

1

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

Impostazioni

Modalità showroom / fiera

Keep warm, ECO-light

Sì

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 - 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 (hxlxp)

283x724x418 mm

Regolazione della temperatura

Elettronica

Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Classe di efficienza energetica | A+ | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 2.63 MJ |
| Volume netto della cavità | 85 l | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 0.73 KWh |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 1.10 KWh | Numero di cavità | 1 |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 3.96 MJ | Indice di efficienza energetica | 80.2 % |

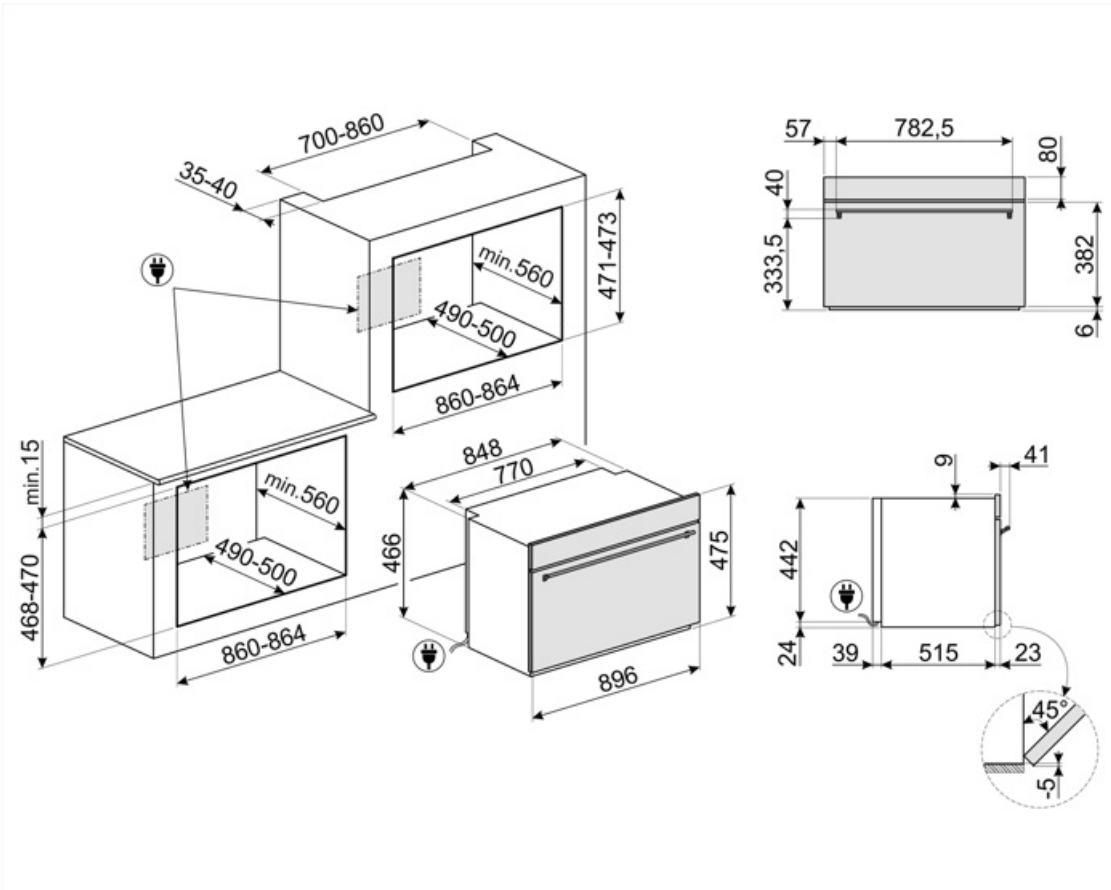
Dotazione Accessori Inclusi



| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| 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 | Frequenza | 50/60 Hz |
| Corrente | 14 A | Lunghezza cavo di alimentazione | 115 cm |
| Dati nominali di collegamento elettrico | 3100 W | | |



Accessori Compatibili

BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia

GTT



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

GTP















Guide telescopiche ad estrazione parziale 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

-  **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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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%.
-  **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.