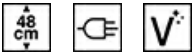


SFR9390X



Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709235840



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Série	Plano	Handle	Classic
Material	Stainless steel	Handle Colour	Inox
Type of steel	Brushed	Logotipo	Logotipo embutido
Glass Type	Eclipse	Control knobs	Classic
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Controls colour	Steel effect

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	2
Control setting	Knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Automatic programmes	20
Traditional cooking functions	

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom

Other functions



Defrost by time



Defrost by weight



Proving



Sabbath

Cleaning functions



Vapor Clean

Options



Time-setting options

Delay start and automatic end cooking

Minute minder

Yes

Timer

1

Controls Lock / Child Safety

Yes

Other options

Keep warm, Eco light

Cooking with probe thermometer

No

Multi-step cooking

No

Cozinha inteligente

No

Showroom demo option

Yes

Demo-tutorial mode

No

Touch guide

No

Chronology

No

Rapid pre-heating

Yes

GO Instantâneo

No

Technical Features



Minimum Temperature

30 °C

Maximum temperature

280 °C

No. of shelves

4

N. of fans

2

No. of lights

2

Light type

Halogen

Light Power

40 W

Light when door is opened

Yes

Lower heating element power

1700 W

Upper heating element - Power

1200 W

Grill element - power

1700 W

Large grill - Power

2900 W

Circular heating element - Power

1550 W

Circular heating element 2 - Power

1550 W

Heating suspended when door is opened

Yes

Door opening type

Standard opening

Door

Cool

Removable door

Yes

Full glass inner door

Yes

Removable inner door

Yes

Total no. of door glasses

3

Soft Close hinges

Yes

Cooling system

Tangential

Circuito de resfriamento

Circuito de resfriamento duplo

Redução da velocidade do sistema de resfriamento

Sim

Usable cavity space dimensions (HxWxD)

283x724x418 mm

Temperature control

Electronic

Cavity material

Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class A+
 Net volume of the cavity 85 l
 Energy consumption per cycle in conventional mode 1,10 kWh
 Consumo de energia em modo convencional 3,96 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2,63 MJ
 Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0,73 kWh
 Number of cavities 1
 Energy efficiency index 80,2 %

Accessories Included



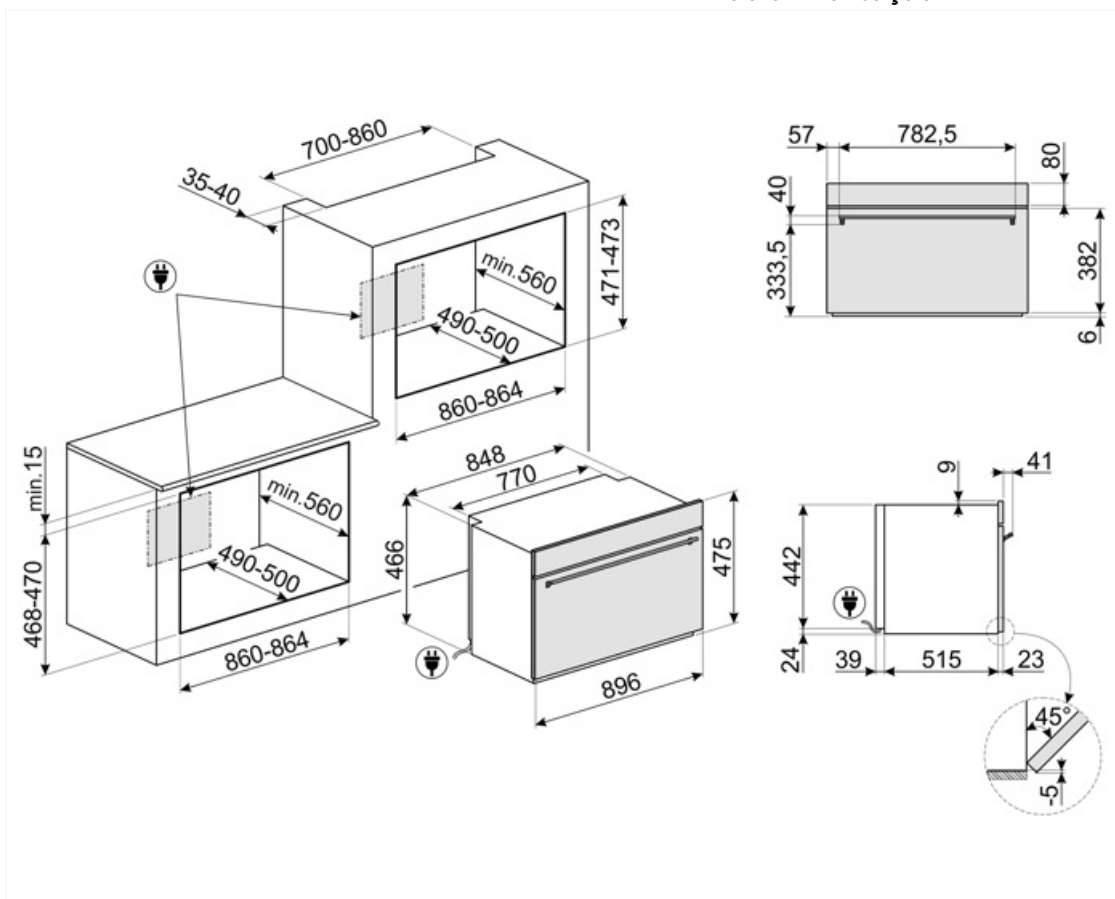
Rack with back stop 1
 Enamelled deep tray (40mm) 1
 Insert gird 1

Telescopic Guide rails, total Extraction 1
 Catalytic Panels No
 Other No

Electrical Connection

Voltage 220-240 V
 Plug No
 Current 14 A

Nominal power 3100 W
 Frequency (Hz) 50/60 Hz
 Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



Compatible Accessories

BNP608T



Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade

GTT



















** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido


















GTP



** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

Symbols glossary

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongela pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p> |  | <p>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.</p> |
|  | <p>Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p> |  | <p>Aparelhos compactos com uma altura de 48 cm. Solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.</p> |
|  | <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  | <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |
|  | <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  | <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  | <p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p> |  | <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p> |
|  | <p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p> |  | <p>O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  | <p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p> |  | <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p> |
|  | <p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p> |  | <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |
|  | <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> | | |