

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	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	Keep warm, Eco light	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	280 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	4	Door	Cool
N. of fans	2	Removable door	Yes
No. of lights	2	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
Light Power	40 W	Total no. of door glasses	3
Light when door is opened	Yes	Soft Close hinges	Yes
Lower heating element power	1700 W	Cooling system	Tangential
Upper heating element - Power	1200 W	Círculo de resfriamento	Círculo de resfriamento duplo
Grill element - power	1700 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Large grill - Power	2900 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	283x724x418 mm
Circular heating element - Power	1550 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element 2 - Power	1550 W	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 %

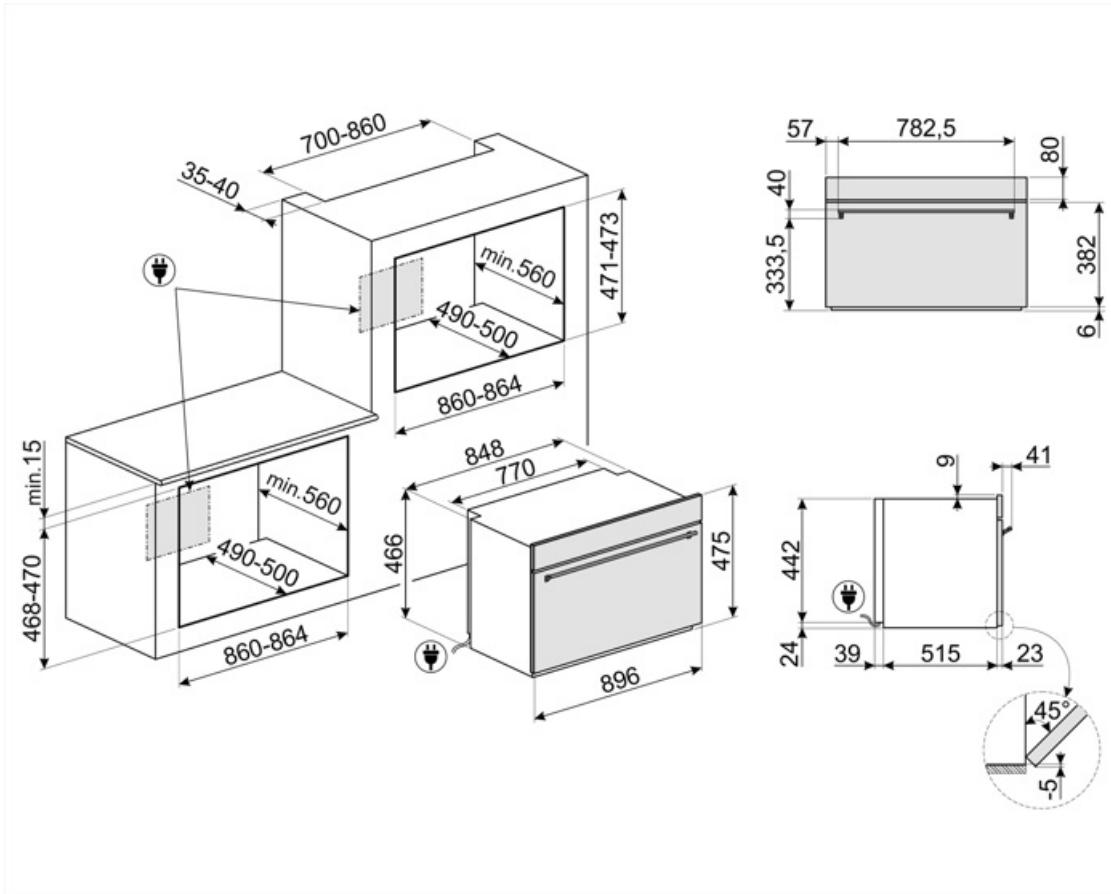
Accessories Included



Rack with back stop	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
Enamelled deep tray (40mm)	1	Catalytic Panels	No
Insert gird	1	Other	No

Electrical Connection

Voltage	220-240 V	Nominal power	3100 W
Plug	No	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories

BNP608T



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

GTP



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

GTT



** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 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.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.



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.



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.



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.



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.



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.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.



Elétrico



Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores 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.



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.



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.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



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.



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.



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.



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.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



KEEP_WARM_72dpi



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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



Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.



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.



O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.



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, sôflets, pudins.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.