

# SF9390X1

<del>|</del>



Categoria 90 cm
Famiglia Forno
Alimentazione Elettrico
Fonte di calore Elettrico
Metado di Cottura Termove

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709234614



### Estetica

Estetica Classica Tipo serigrafia Simboli

Colore Acciaio Inox Porta Con 2 fasce orizzontali

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

Colore serigrafia Nero

### Comandi

Tecnologia display LCD N° manopole 2
Regolazione comandi Manopole

# Programmi / Funzioni

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 Base ventilata

SMEG SPA 08/05/2024



#### Altre funzioni



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso



Lievitazione



Sabbath

#### Funzioni pulizia



Vapor clean

### Opzioni











Opzioni di

programmazione tempo

Partenza programmata e

spegnimento automatico

Contaminuti Blocco Tasti/ Sicurezza Sì

Bambini

fine cottura con

rapido

**Impostazioni** 

Modalità showroom /

Pre-riscaldamento

Keep warm, ECO-light

Sì

### Caratteristiche Tecniche

















1700 W



30 °C Temperatura minima 280°C Temperatura massima N° di ripiani 5 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

Resistenza cielo -1200 W

Potenza Resistenza grill -

Potenza Resistenza grill largo -2900 W

Potenza

Resistenza circolare -1550 W

Potenza

Resistenza circolare n°2 1550 W

- Potenza

Interruzione resistenze Sì

all'apertura della porta Apertura porta A ribalta

Porta a temperatura controllata

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sì

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

temperatura Materiale della cavità Doppio

371x724x418 mm

Elettronica

**Smalto Ever Clean** 

# Prestazioni / Etichetta Energetica





**SMEG SPA** 08/05/2024



Classe di efficienza A+

energetica

Volume netto della 115 l

cavità

Consumo di energia per 1.35 KWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 4.86 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 3.02 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0.84 KWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità 1

Indice di efficienza 81.6 %

energetica

# **Dotazione Accessori Inclusi**



Griglia con stop e fermi 1 Bacinella smaltata (40 1

mm)

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad 1

Estrazione Parziale

# Collegamento Elettrico

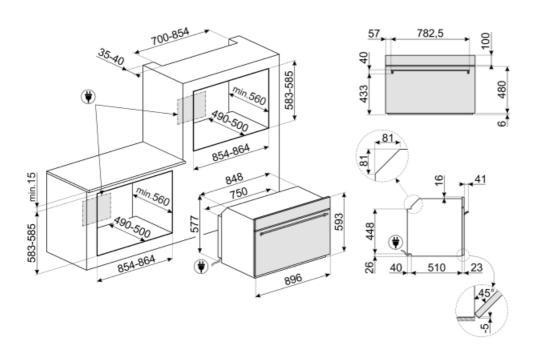
Tensione 220-240 V Corrente 14 A

3100 W

Dati nominali di

collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm



SMEG SPA 08/05/2024



## Accessori non inclusi

#### GTP

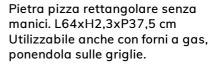
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### **GTT**

**SMEG SPA** 

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

#### PPR9



08/05/2024





### Glossario simboli



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.



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 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



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.

SMEG SPA 08/05/2024



	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.	<b>®</b>	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.
旦	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.
್ರಿಕ	KEEP WARM	Ö	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.	<u>=</u> 1	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.	.5	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
	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.	Ç	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.
V	Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del	115 lt	Indica il volume utile della cavità del forno.

SMEG SPA 08/05/2024

CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di

acqua.