

SF9390X1 Novità Prossimamente disponibile

classica

Forno termoventilato, 90 cm, inox, Estetica Classica.
Classe energetica A+

EAN13: 8017709234614

Programmi / Funzioni

- N° funzioni di cottura: 9
- Funzioni pulizia: Vapor clean
- Programmi automatici: 20
- Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione, Sabbath

Comandi

- Display / Orologio: Large LCD

Opzioni

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico
- Allarme acustico di fine cottura
- Contaminuti
- Show Room Demo
- Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini
- Altre opzioni: Keep warm, Eco light
- Pre-riscaldamento rapido
- Temperatura minima: 30 °C
- Temperatura massima: 280 °C

Caratteristiche Tecniche

- Metodo di Cottura: Termoventilato
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Volume netto: 115 l
- Volume lordo: 123 l
- N° di ripiani: 5
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- Grill basculante
- Ventola: Doppia
- N° di luci: 2
- Tipo di Luce: Alogene
- Potenza luce: 40 W
- Accensione luce all'apertura porta
- Porta interna tuttovetro
- Vetro interno removibile
- Interruzione resistenze all'apertura della porta
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Porta: a temperatura controllata

Dotazione Accessori Inclusi

- Griglia inserto bacinella: 1
- Griglia con stop e fermi: 1
- Bacinella smaltata (40 mm): 1



- Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale: 1

Collegamento Elettrico

- Tensione: 220-240 V
- Dati nominali di collegamento elettrico: 3100 W
- Corrente: 14 A
- Frequenza: 50/60 Hz

Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

- **PPR9** - Pietra per pizza
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **PC68-1** - Pannelli catalitici con telai laterali in metallo a 5 livelli

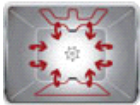


Funzioni



Resistenza suola (cottura finale):

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX, SF341GVX, SE901GX, SF420GN e SC420GN-8 indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



ECO:

la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



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.

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

