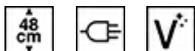


# SFR9390X



<b>Catégorie</b>	90 cm Hauteur réduite 48 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709235840



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Design</b>	Plat	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Matériau</b>	Inox	<b>Poignée</b>	Classica
<b>Type d'inox</b>	Satiné	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox
<b>Type de verre</b>	Noir Eclipse	<b>Logo</b>	Embouti

## Commandes

<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Esthétique des manettes</b>	Classica
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Couleur des manettes</b>	Effet inox
<b>Nombre de manettes</b>	2		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	9
<b>Programmes automatiques</b>	20

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole ventilé

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Levage
 Shabbat		

## Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Mode Expo</b>	Oui
<b>Minuteur réglable</b>	1	<b>Préchauffage rapide</b>	Oui
<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui		

## Tech



<b>Température minimum</b>	30 °C	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Température maximum</b>	280 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Porte</b>	Froide
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Gril abattant</b>	Oui	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Turbine</b>	2	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Fermeture douce</b>	Oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W		
<b>Puissance résistante voûte</b>	1200 W		

Puissance résistance gril	1700 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance gril fort	2900 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance circulaire	1550 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	283x724x418 mm
Puissance résistance circulaire n°2	1550 W	Contrôle de température	Electronique
		Matériau de la cavité	Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Energétique

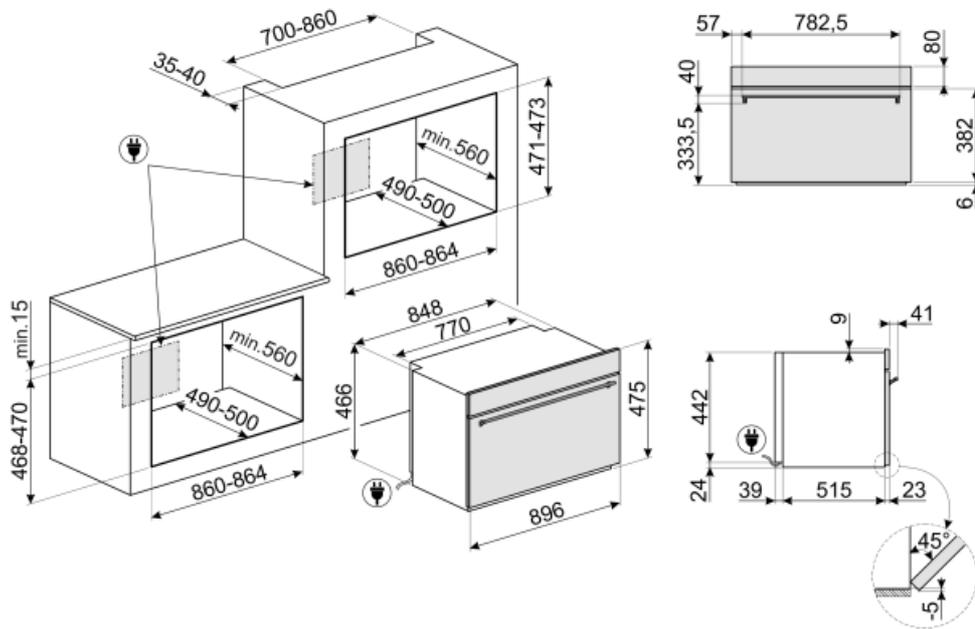
			
Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2.63 MJ
Volume net	85 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.73 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.10 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.96 MJ	Indice d'efficacité énergétique	80.2 %

## Accessoires inclus

			
Grille avec arrêt arrière	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1

## Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	14 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Puissance nominale	3100 W		



---

## Not included accessories

---

### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



## Symbols glossary (TT)

- A+** : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.
-  Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Electrique
-  Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



**Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :** la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



**Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



**Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



**Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



**Maintien au chaud**



**La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.**



**Shabbat :** Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



**Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :** Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



**Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



**48 cm :** Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.



**Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



**2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



**Préchauffage rapide :** Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



**4 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

- 
-  Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.