

## SF390X

### classici

Multifunctionele oven 60 cm  
Roestvrijstaal  
Energieklasse A

EAN13: 8017709172572

11 functies

#### Vapor Clean functie

Turbohitte

LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

ECO-Logic optie

#### Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Geforceerde mantelkoeling

Uitneembare bovenplaat

Sterke grill: 2,70 kW

#### 5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, driefvoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

2 halogeen lampen

Automatische uitschakeling verwarmingselement/ ventilator bij openen deur

#### Netto inhoud: 70 liter

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,85 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,05 kWh

Aansluitwaarde: 3,00 kW

Inclusief:

Telescopische geleiders (1 niveau, deels uitschuifbaar)

1 vangchaal (40 mm) met inzetrooster

1 ovenrooster

1 bakplaat (20 mm)



### Funcities



Funcities



Features

**SMEG NEDERLAND BV**  
Veemkade 384  
1019 HE Amsterdam  
Tel +31 (0)20 44 90 120  
Fax +31 (0)20 35 82 640



## Functies



### Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



### Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



### Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



### Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



### Hetelucht (met grote vlak-grill):

De combinatie van hetelucht en de grote vlak-grill maakt het mogelijk om in zeer korte tijd en zeer intensief gerechten te bereiden op meerdere niveaus tegelijk, zonder de overdracht van geur en/of smaak. Ideaal voor grote hoeveelheden voedsel, die een intensieve bereiding vereisen



### Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



### ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



### Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



### Grote vlak-grill:


De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratinieren etc.



### Rijsfunctie:


De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.


## Vapor Clean:


 De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.

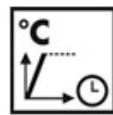
## Features


 **A-20%:** Diverse modellen uit het assortiment van Smeg zijn ontworpen om het energieverbruik tot wel 20% t.o.v. klasse A te reduceren.

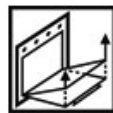
 **Oveninhoud 70 liter:**  
De 90 cm brede inbouw oven van Smeg heeft een netto inhoud van 70 liter, voor optimaal gebruiksgemak.

 **5 kookniveaus:**  
5 kookniveaus (bij een oveninhoud van 68 of 72 liter) garanderen een maximale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.


 **Uitneembare bovenplaat:**  
De uitneembare bovenplaat is een exclusieve oplossing die het bovenste deel van de binnenkant van de oven beschermt. De bovenplaat kan door het gebruik van de oven vuil bevatten en is gemakkelijk uit de oven te verwijderen om te kunnen worden gereinigd (vaatwasserbestendig).


 **Snel voorverwarmen:**  
Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

 **Drievoudig glazen ovendeur:**  
Diverse ovens van Smeg zijn voorzien een drievoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.

 **Uitneembaar glas:**  
Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.

 **Geforceerde mantelkoeling:**  
Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.

 **ECO-logic:**  
De ECO-Logic optie reduceert de aansluitwaarde tot onder 3 kW en stelt zo de gebruiker in staat meerdere apparaten tegelijkertijd op één stroomgroep te gebruiken.

 **Vingervlekvrij rvs:**  
Diverse apparaten van Smeg zijn voorzien van een vingervlekvrije coating, waardoor vingerafdrukken niet/ nauwelijks zichtbaar zijn op het roestvrijstaal.

