

SFR9390X



Kategorie	Snížená výška 90 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709235840



Aesthetics

Estetika	Classica	Serigraphy colour	Black
Barva	Nerezová ocel	Serigraphy type	Symbols
Design	Flat	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Materiál	Nerezová ocel	Rukojet'	Klasický
Typ oceli	Kartáčovaný	Barva rukojeti	Nerezová ocel
Typ skla	Eclipse	Logo	Embossed

Ovládání

Technologie displeje	LCD	Ovládací knoflíky	Klasický
Nastavení ovládání	Knoflíky	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Počet ovládacích prvků	2		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Automatické programy	20
Tradiční funkce vaření	

Statický

S ventilátorem

Circulaire

Turbodmychadlo

Eco

Velký gril

Ventilátorový gril (velký)

Základ

Spodní část s ventilátorem

Další funkce



Rozmrazování podle času



Rozmrazování podle hmotnosti



Kynutí



Sabbath

Funkce čštění



Parní čštění

Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření
Minutka	Ano
Časovač	1
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu

Rychlé předeheřívání

Udržování teplých pokrmů,
Eko světlo

Ano

Ano

Technické parametry



Minimální teplota	30 °C	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Maximální teplota	280 °C	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Počet polic	4	Dvířka	Chlad
Typ polic	Kovové police	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet ventilátorů	2	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet světel	2	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Celkový počet dveřních skel	3
Výkon osvětlení	40 W	Závěsy jemného dovření	Ano
Světlo při otevření dvířek	Ano	Bezpečnostní termostat	Ano
Nižší výkon topného čánsku	1700 W	Chladicí systém	Tečna
Horní topný čánek – výkon	1200 W	Cooling duct	Double
Prvek grilu – výkon	1700 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Velký gril – výkon	2900 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	283x724x418 mm
Kruhový topný čánek – výkon	1550 W	Řízení teploty	Elektronické
Kruhový topný čánek 2 – výkon	1550 W	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.63 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	85 l	Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0.73 KWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.10 KWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.96 MJ	Třída energetické účinnosti	80.2 %

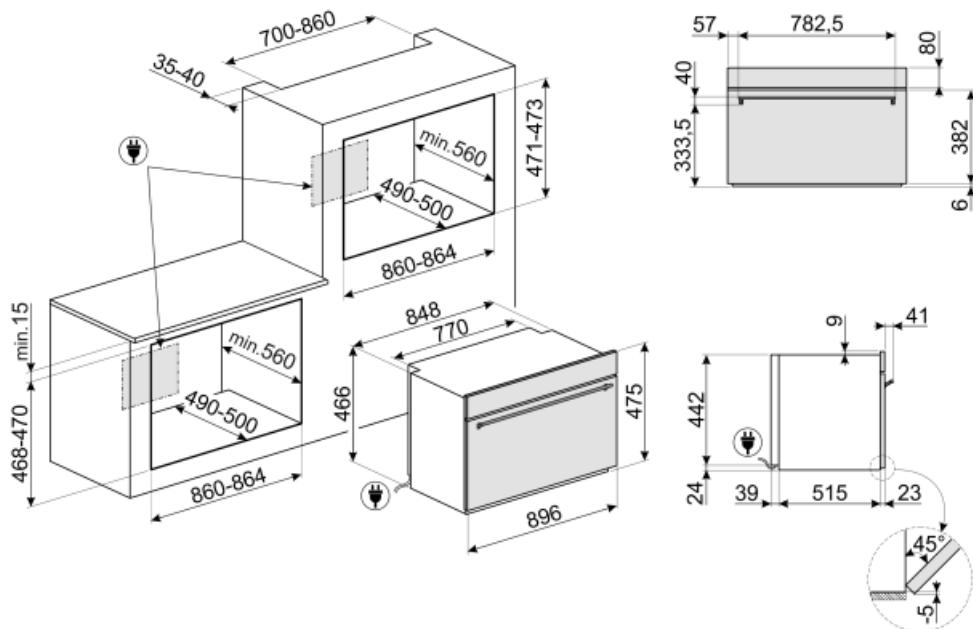
Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem	1	Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1
Vkládací mřížka	1	Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	1

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	14 A	Power supply cable length	115 cm
Jmenovitý příkon	3100 W		



Not included accessories

GTP



Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



PPR9

Žáruvzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt

GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430

Symbols glossary (TT)

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyku, takže jej nelze omylem změnit.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování
	Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.		Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
	A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.		Elektřina
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.
	Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.		Ventilátor s horními a dolními topnými článek: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předechnout. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předechnívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší dobu vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
	Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.		Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.

	Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídla, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.		Kompaktní spotřebiče s výškou 48 cm. Perfektní řešení pro splnění funkčních požadavků kuchyňských sestav malé výšky. K dispozici v několika typech a v různých stylech.
	Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.		Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
	KEEP_WARM_72dpi		Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
	Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené		Rychlé předeheřátí: Funkci rychlého předeheřání lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
	Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje		Vnitřní prostor trouby má 4 různé úrovně vaření.
	Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.		Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
	Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.		Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		