

## SFR9390X

### classic

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA  
90 cm  
NEREZ  
Energetická třída A +

EAN13: 8017709235840

48 cm redukovaná výška

- Display/Clock: TFT grafický display, Easy guide
- Display jazyky: IT, GB, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, CZ, DK, GR, AU

- 10 funkcí
- 20 Automatických programů
- Další funkce: Rozmrazování dle času, Rozmrazování dle hmotnosti, Proving
- Další možnosti: udržování tepla, Eco light

"Eclipse glass" - inovativní černé sklo, které je černé, když je trouba vypnutá, ale při zapnutí trouby je průhledné a nabízí lepší viditelnost do dutiny trouby

- Tangecialní systém chlazení vzduchu
- Naklápěcí gril
- Dvojitý ventilátor
- Soft close door - měkké zavírání dveří
- Ever Clean Smalt
- 4 úrovně vaření, kovové boční podpěry
- Odnímatelné dveře s trojitým zasklením
- Rychlé předehřívání
- Elektronické ovládací prvky s dětským zámekem
- 2 x 40W halogenová světla
- Funkce čištění Vapor Clean

- **Objem brutto: 100 litrů**
- **Objem netto: 85 litrů (283x724x418 mm)**

#### Standardní příslušenství

- Teleskopický výsuv
- Plech (hloubka 40 mm)
- Chromový rošt
- Grilovací mřížka

Jmenovitý výkon: 3,10 kW

Napětí 1(V): 220-240 V

Frekvence(Hz): 50/60 Hz

Délka kabelu: 115 cm

### Funkce

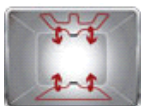


### Možnosti

- **GT1T-2** - 1 teleskopické lišty, 1 úroveň, total
- **GT1P-2** - 1 teleskopické lišty, 1 úroveň, parcial

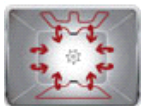


**SMEG S.p.A.**  
**Via Leonardo da Vinci, 4**  
**42016 Guastalla (RE)**  
**Tel. 0522 821 1**



#### **HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:**

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.



#### **VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



#### **CIRKULACE:**

Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: žádné předehřátí trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůní a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



#### **CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Táto funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.



#### **ECO:**

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé předehřátí.



#### **GRIL:**

Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebříek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.



#### **GRIL S VENTILÁTOREM:**

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



#### **DOLNÍ OHŘEV POUZE:**

Je ideální pro přípravu jídel, které vyžadují delší pečení, udržování základní teploty bez zhnědnutí, např. pečivo, buchty, pizza. Vhodný i pro pomalé vaření, dušení masa i vaření v kastrolu.



#### **VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:**

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečeny na povrchu, ale vyžadují delší teplotu úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



#### **VAPOR CLEAN:**

Funkce usnadňuje čištění trouby pomocí páry, která vzniká, když malé množství vody, nalijete do speciální drážky ve spodní části trouby.

