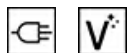


SF9390X1



Categorie	90 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709234614



Design

Design	Classici	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Inox	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Fingerproof	Handvat	Classici
Design	Plat	Kleur handvat	Inox
Materiaal	Inox	Logo	In reliëf
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	Bedieningsknoppen	Classici
Type glas	Eclipse zwart glas	Kleur bedieningsknoppen	Inox look
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening

			
Display	CompactScreen	Bediening	Bedieningsknoppen
Display	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	20

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Geventileerde onderwarmte

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijzen
 Sabbath		

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Opties

   			
Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Snel voorverwarmen	Ja

Technische specificaties

       			
Inhoud (l)	70 l	Vermogen circulatie 2	1550 W
Minimum temperatuur	30 °C	Warmte onderbroken bij	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Opening deur	Standaard opening
Dubbele ventilator	2	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal lampen	2	Uitneembare ovendeur	Ja
Type lamp	Halogeen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Verlichting bij opening deur	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Onderwarmte - vermogen	1700 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Koelleiding	Dubbel

Grill - vermogen	1700 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Circulatie - vermogen	1550 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	3.02 MJ
Netto volume	115 l	Energieconsumptie in turbo functie	0.84 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1.35 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.86 MJ	Energie-efficiëntie Index	81.6 %

Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Nominale aansluitwaarde	3100 W		

Compatible Accessories

GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



Symbols glossary

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
	Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.		Elektrische aansluiting
	Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.		Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
	Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.		Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



COMPACTscreen display + bedieningsknoppen



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.