

SF9390X1



Категория	90 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709234614



Эстетика

Эстетика	Классика (Classica)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Нержавеющая сталь	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	Ручка	Классика (Classica)
Дизайн	Плоский	Ручки	нержавеющая сталь
Материал	Нержавеющая сталь	Логотип	Штампованный
Тип нержавеющей стали	Матовая	Поворотные переключатели	Классика (Classica)
Тип стекла	Инверсионное	Цвет переключателя	Эффект нержавеющей стали
Цвет шелкографии	Черный		

Управление



Тип дисплея	CompactScreen	Управление	Поворотные переключатели
Вид дисплея (технология)	Жидкокристаллический дисплей	Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
Автоматические программы	20

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Турбо	 Экономичный	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний нагрев + конвекция

Другие функции

 Размораживание по времени	 Размораживание по весу	 Поднятие теста
 Шаббат		

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Другие опции	Поддержание тепла, Умная подсветка
Таймер поминутный	Да	Демонстрационный режим	Да
Блокировка управления	Да	Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Объем (л)	70 l	Мощность кольцевого нагревательного элемента №2	1550 Вт
Минимальная температура	30 °C	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Максимальная температура	280 °C	Открывание дверцы Дверца	Стандартное открывание Регулируемая температура
Количество уровней приготовления	5	Съемная дверца	Да
Количество конвекторов	2	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество ламп подсветки	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Тип подсветки	Галогенная	Количество стекол дверцы	3
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Система охлаждения	Тангенциальная
Освещение при открытой дверце	Да	Канал охлаждения	Двойной

Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Мощность гриля	1700 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность большого гриля	2900 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1550 Вт		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	3,02 МДж
Полезный объем	115 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,84 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,35 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,86 МДж	Индекс энергоэффективности	81,6 %

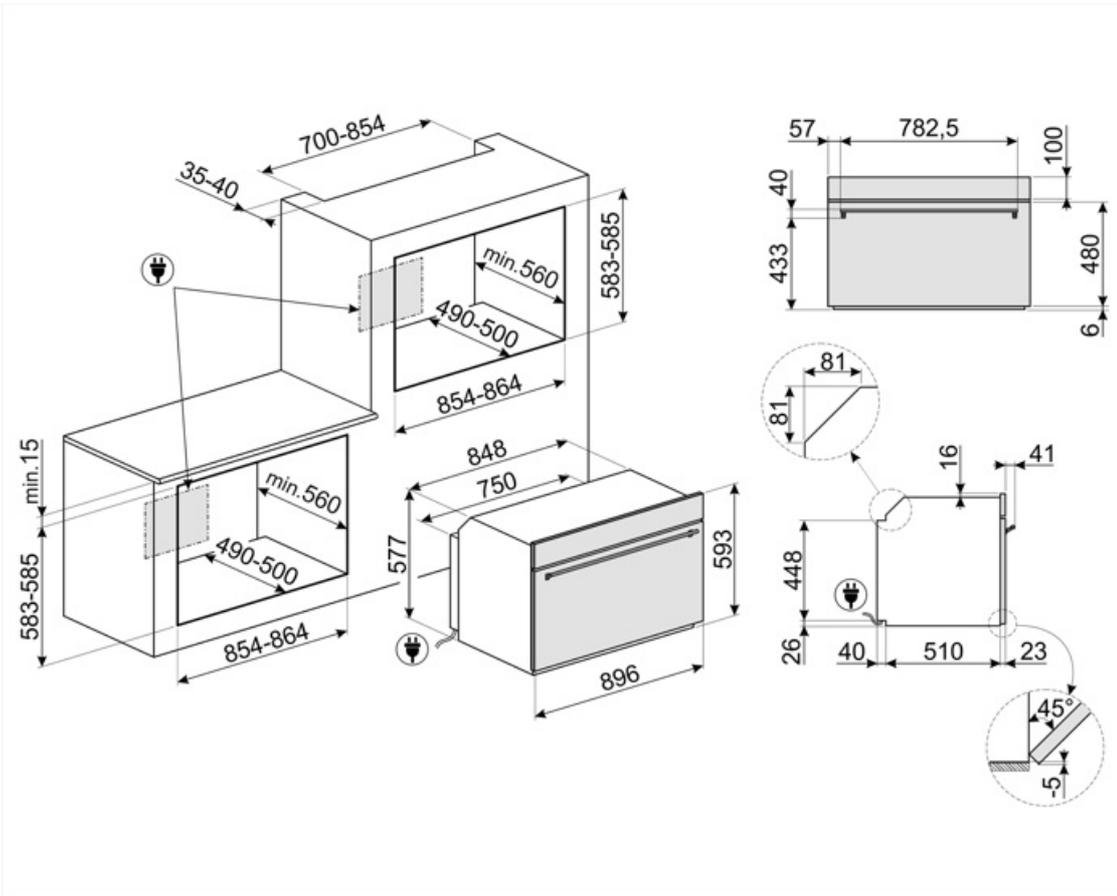
Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Номинальная мощность	3100 Вт
Тип электрической вилки	Нет	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	14 А	Длина электрического кабеля	150 см



Совместимые Аксессуары

GTP

Телескопические направляющие
неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал:
полированная нержавеющая сталь
AISI430



GTT

Полностью выдвижные
телескопические направляющие (1
уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная
нержавеющая сталь AISI 430



Symbols glossary

-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Электрический
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.

-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.
-  Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.
-  Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.
-  Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.
-  Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.