

# SF9390X1



Категория	90 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709234614



## Эстетика

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

## Управление












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





## Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
Автоматические программы	20


## Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Eco	 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

Таймер поминутный

Да

Блокировка управления

Да

### Другие опции

Поддержание тепла, Eco Light

Режим Showroom

Да

Быстрый предварительный разогрев

Да

## Технические характеристики



Объем (л)	70 l
Минимальная температура	30 °C
Максимальная температура	280 °C
Количество уровней приготовления	5
Количество конвекторов	2
Количество ламп подсветки	2
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт

Мощность кольцевого нагревательного элемента №2	1550 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Дверца	Регулируемая температура
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество стекол дверцы	3
Система охлаждения	Тангенциальная
Канал охлаждения	Двойной
Снижение скорости системы охлаждения	Да

<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность большого гриля</b>	2900 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	1550 Вт		

## Производительность/ Энергопотребление



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

## Аксессуары в комплекте



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

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	14 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	150 см
<b>Номинальная мощность</b>	3100 Вт		



---

## 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.		A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	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
	Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.		Электрический
	Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.		Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
	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.
	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.		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.



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.



ЭКО: 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.



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.



Дисплей COMPACTscreen