

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

Цвет

Нержавеющая сталь

Отделка

Обработка против отпечатков пальцев

Дизайн

Плоский

Материал

Нержавеющая сталь

Тип нержавеющей стали

Матовая

Тип стекла

Eclipse

Цвет шелкографии

Черный

Тип шелкографии

Символы

Дверца

С 2-мя горизонтальными полосами

Ручка

Classica

Ручки

нержавеющая сталь

Логотип

Штампованный

Поворотные переключатели

Classica

Цвет переключателя

Эффект нержавеющей стали

Управление

**Тип дисплея**

CompactScreen

Вид дисплея (технология)

LCD-дисплей

Управление

Поворотные переключатели

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	Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Блокировка управления	Да	Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Объем (л)	70 л	Мощность кольцевого нагревательного элемента №2	1550 Вт
Минимальная температура	30 °C	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Максимальная температура	280 °C	Открывание дверцы	Стандартное открывание
Количество уровней приготовления	5	Дверца	Регулируемая температура
Количество конвекторов	2	Съемная дверца	Да
Количество ламп подсветки	2	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Тип подсветки	Галогенная	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Количество стекол дверцы	3
Освещение при открытой дверце	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт	Канал охлаждения	Двойной
		Снижение скорости системы охлаждения	Да

Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	371x724x418 мм
Мощность гриля	1700 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность большого гриля	2900 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
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 %

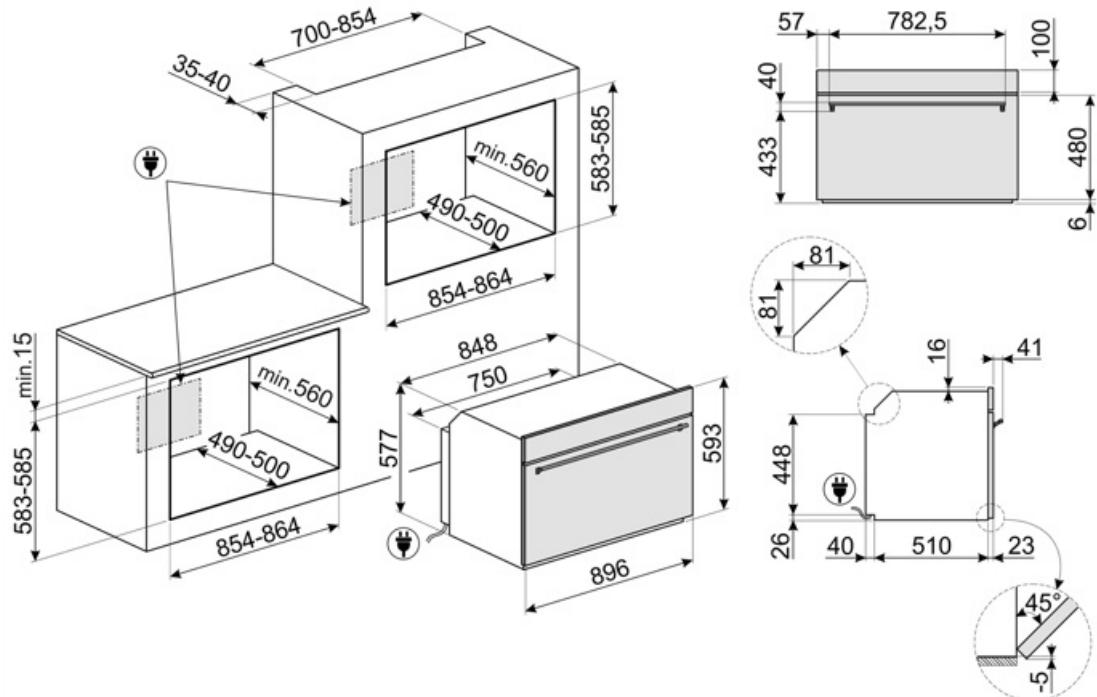
Аксессуары в комплекте



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	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	14 А	Длина электрического кабеля	150 см
Номинальная мощность	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.



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 пекь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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.



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 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.



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Электрический



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей COMPACTscreen



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.