

SFP9395X1



Kategorie	90 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709239381



Aesthetics

Estetika	Classica	Serigraphy type	Symbols
Barva	Nerezová ocel	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Rukojeť	Klasický
Design	Flat	Barva rukojeti	Nerezová ocel
Materiál	Nerezová ocel	Logo	Embossed
Typ oceli	Kartáčovaný	Ovládací knoflíky	Klasický
Typ skla	Eclipse	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Serigraphy colour	Black		

Ovládání



Zobrazovat jako	CompactScreen	Počet jazyků displeje	11
Technologie displeje	TFT	Zobrazit jazyky	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Nastavení ovládání	Knoflíky	Počet ovládacích prvků	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	10
Automatické programy	50
Přizpůsobitelné recepty	10

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Circulaire + gril	 Základ
 Spodní část s ventilátorem		

Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Rozmrazování podle hmotnosti	 Kynutí
 Stojan na talíř/ohřívač	 Sabbath	

Funkce čištění

 Pirolýza	 Pirolýza eko
---	--

Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	Chytré vaření	Ano
Minutka	Ano	Možnost předvádění v showroomu	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano	Rychlé předehřívání	Ano
Další možnosti	Systém SmartCook, Udržování teplých pokrmů, Eko světlo		

Technické parametry



Minimální teplota	30 °C	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Maximální teplota	280 °C	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Počet polic	5	Dvířka	Chlad
Počet ventilátorů	3	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet světel	2	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Celkový počet dveřních skel	4
Výkon osvětlení	40 W	Závěsy jemného dovření	Ano
Světlo při otevření dvířek	Ano	Chladicí systém	Tečna
Nižší výkon topného článku	1700 W		

Horní topný článek – výkon	1200 W	Cooling duct	Double
Prvek grilu – výkon	1700 W	Speed Reduction	Yes
Velký gril – výkon	2900 W	Cooling System	
Kruhový topný článek – výkon	1850 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Kruhový topný článek 2 – výkon	1850 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	371x724x418 mm
		Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	5.22 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	1.45 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0.84 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.02 MJ	Třída energetické účinnosti	81,6 %

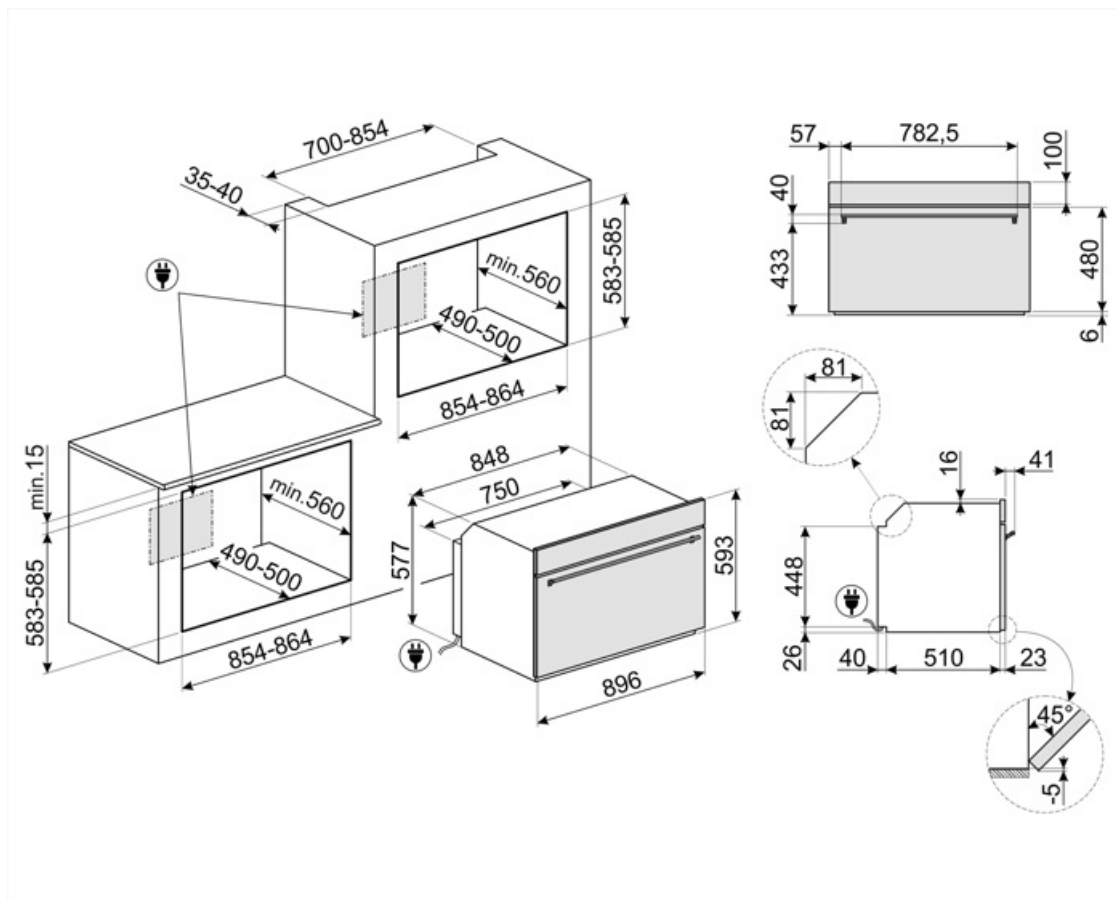
Příložené příslušenství



Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Vkládací mřížka	1
Hluboký smaltovaný plech (40 mm)	2	Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Voltage 2 (V)	380-415 V
Stávající	18 A	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Jmenovitý příkon	4000 W	Power supply cable length	115 cm



Compatible Accessories

GTP

****Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)** Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430**



PPR9

Žáruvzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



GTT

****Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430**



Symbols glossary

	Technologie tří ventilátorů: Trouba je vybavena exkluzivním systémem tří ventilátorů, který v kombinaci se zvýšeným výkonem motorů umožňuje vynikající výkon při vaření. Dva velké boční ventilátory rozvádějí vzduch po vnějším obvodu vnitřního prostoru, zatímco menší střední ventilátor zvyšuje ventilaci vytvořením vertikálního víru tepla. Teplota ve vnitřním prostoru je tedy stejná, což umožňuje rovnoměrné vaření potravin na všech pěti úrovních, například v profesionálních kuchyních.		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování
	...		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	EASYGUIDE_72 dpi		Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
	Elektrina		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.		Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.
	Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.		Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.

 Circulaire + gril: Circulaire s horním prvem nebo grilem: Podobně jako ventilátor s horním prvem s přidanou rychlostí vaření Circulaire elementu, ideální pro pokrmy s křupavou polevou. Při použití s grilem jídlo rychleji zžehne.	 Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
 EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.	 Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
 Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.	 Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
 Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.	 Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
 KEEP_WARM_72dpi	 Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
 Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.	 Pyrolitické čištění: Funkci ekologického pyrolitického čištění lze zvolit, pokud se v troubě nahromadí lehčí nečistoty. Tato funkce má maximální dobu trvání 1,5 hodiny.
 Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.	 ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.
 Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené	 Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
 Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje	 Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.
 Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.	 Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.