SFR9390X

Kategorie	Snížená výška 90 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709235840



Aesthetics

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

Ovládání

Technologie displeje	LCD	**Počet ovládacích prvků**	2
Nastavení ovládání	Knoflíky		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Automatické programy	20

Tradiční funkce vaření

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

Další funkce

Rozmrazování podle času

Rozmrazování podle hmotnosti

Kynutí

Sabbath

Funkce čištění

Parní čištění

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření
Minutka	Ano
Časovač	1
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano
Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Rychlé předehřívání	Ano

Technické parametry

Capacity (Lt)	85 l
Minimální teplota	30 °C
Maximální teplota	280 °C
Počet polic	4
Počet ventilátorů	2
Počet světel	2
Typ osvětlení	Halogenová
Výkon osvětlení	40 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1700 W
Horní topný článek – výkon	1200 W
Prvek grilu – výkon	1700 W
Velký gril – výkon	2900 W
Kruhový topný článek – výkon	1550 W
Kruhový topný článek 2 – výkon	1550 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	Chlad
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celkový počet dveřních skel	3
Závěsy jemného dovření	Ano
Chladicí systém	Tečna
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	283x724x418 mm
Řízení teploty	Elektronické
Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek

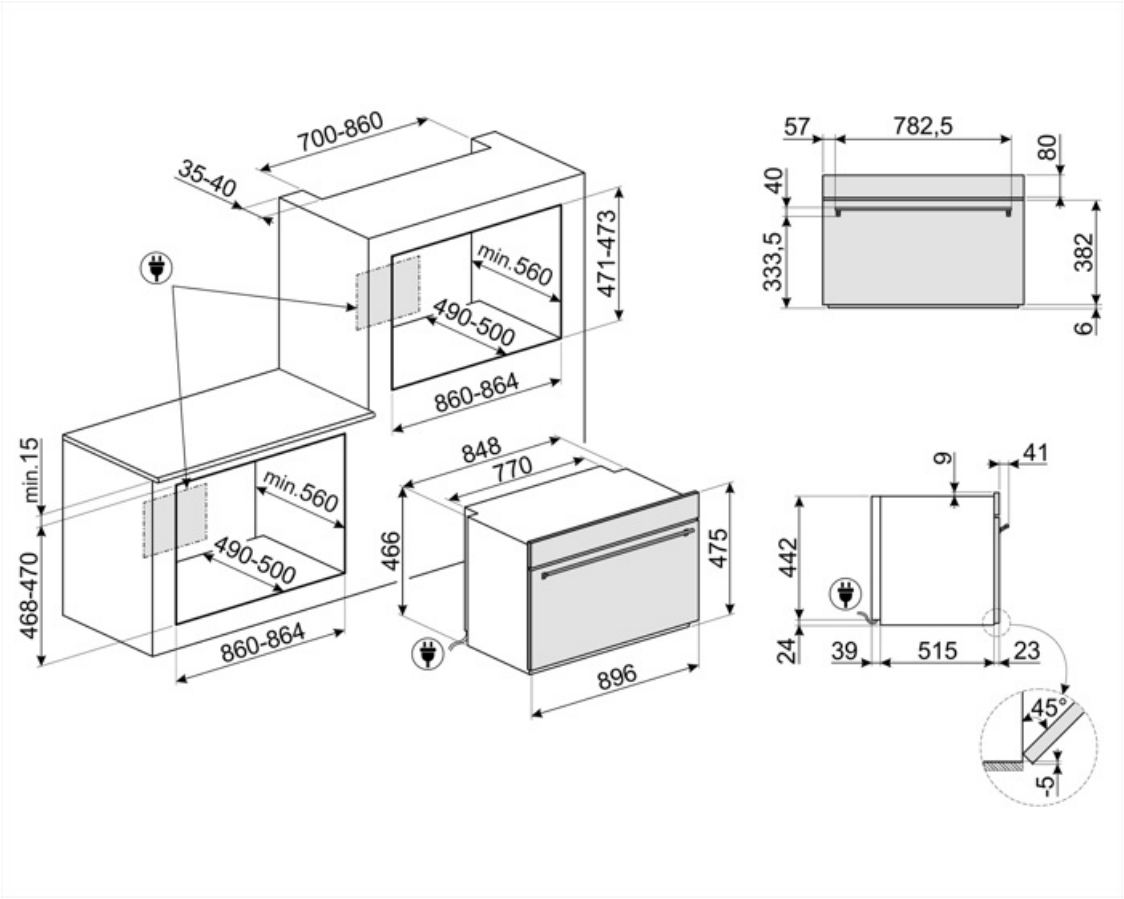
Třída energetické účinnosti	A+	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	2,63 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	85 l	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,73 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,10 kWh	**Počet vnitřních prostorů**	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,96 MJ	**Třída energetické účinnosti**	80,2 %

Přiložené příslušenství

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

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3100 W
Zástrčka	Ne	**Kmitočet (Hz)**	50/60 Hz
Stávající	14 A	**Power supply cable length**	115 cm



Compatible Accessories



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



GTT

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



GTP

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

Symbols glossary



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování



Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



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.



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.



Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, 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.



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.



A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Elektřina



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.



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 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 kastrolech.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



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.



KEEP_WARM_72dpi

Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené

Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje

Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.

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.



Kompaktní spotřebiče s výškou 48 cm. Perfektní řešení pro splnění funkčních požadavků kuchyňských sestav malé výšky. K dispozici v několika typech a v různých stylech.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Vnitřní prostor trouby má 4 různé úrovně vaření.



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



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.