SFR9390X

Categorie	Verlaagd model 90x48 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709235840



Esthetiek

Esthetiek	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	RVS	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Design	Plat	**Handgreep**	Classici
Materiaal	RVS	**Kleur handgreep**	Roestvrijstaal
Type roestvrijstaal	Geborsteld	**Logo**	In reliëf
Type glas	Zwart	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zwart	**Kleur knoppen**	Rvs look

Bediening

Display technologie	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2
Regeling bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	20

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Luchtcirculatie (met onderwarmte)

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijsfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie, ECO-Light
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snelle voorverwarming**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Minimum temperatuur	30 °C	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	**Deur openen**	Standaard opening
Aantal kookniveaus	4	**Deur**	Koud
Dubbele ventilator	2	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal lampen	2	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Vermogen lamp	40 W	**Totaal aantal ruiten**	3
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Soft Close systeem**	Ja
Onderwarmte - vermogen	1700 W	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Bovenwarmte - vermogen	1200 W		

Grill - vermogen	1700 W	**Koelleiding**	Dubbel
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Circulatie - vermogen	1550 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	283x724x418 mm
Circulatie nr. 2 - vermogen	1550 W	**Temperatuurregeling**	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	**Energy consumption in forced air convection**	2.63 MJ
Netto inhoud	85 l	**Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht**	0.73 KWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.10 KWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	3.96 MJ	**Energie-efficiëntie-index**	80,2 %

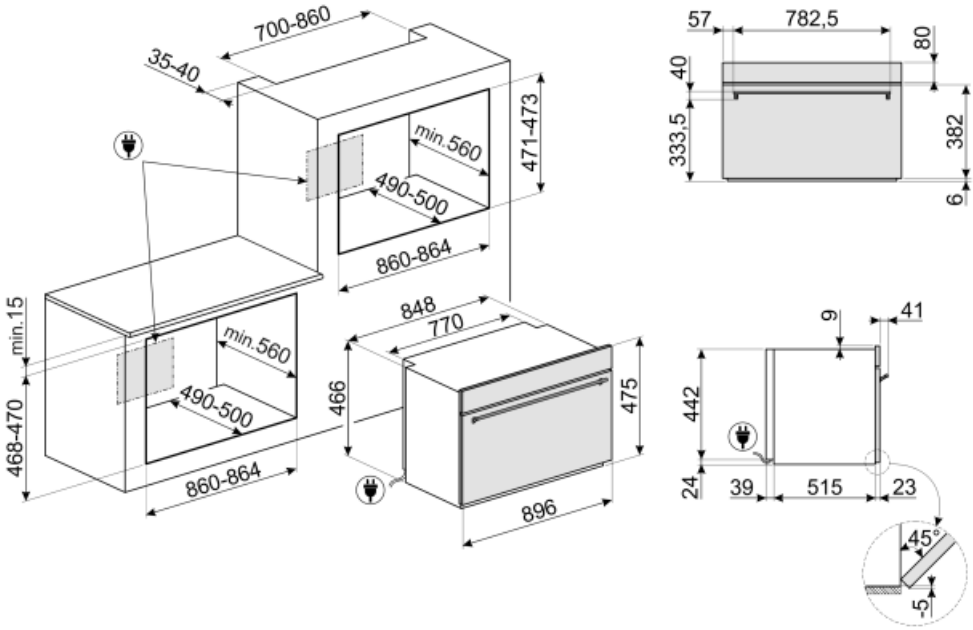
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Vangschaal (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar**	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	14 A	**Lengte voedingskabel**	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3100 W		


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
468-470
min.560
490-500
860-864
848
770
466
475
896
57
782,5
80
40
333,5
382
6
9
41
442
24
39
515
23
45°
5

Accessoires niet inbegrepen



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PPR9

Refractary pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

Symbols glossary (TT)



A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

Compact appliances with a height of 48 cm. Perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

KEEP_WARM_72dpi

verlichting

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

The oven cavity has 4 different cooking levels.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.