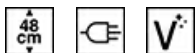


# SFR9390X



<b>Категория</b>	Компактный по высоте, 90 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Термовентилируемый
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709235840



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Classica	<b>Цвет шелкографии</b>	Черный
<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Дверца</b>	С 2-мя горизонтальными полосами
<b>Материал</b>	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Тип нержавеющей стали</b>	Матовая	<b>Ручки</b>	нержавеющая сталь
<b>Тип стекла</b>	Eclipse	<b>Логотип</b>	Штампованный










## Управление

<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей	<b>Поворотные переключатели</b>	Classica
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Цвет переключателя</b>	Эффект нержавеющей стали
<b>Количество переключателей</b>	2		





## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	9
<b>Автоматические программы</b>	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



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	1	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
<b>блокировка управления</b>	Да		

## Технические характеристики



<b>Минимальная температура</b>	30 °C	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Максимальная температура</b>	280 °C	<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Холодная
<b>Количество уровней приготовления</b>	4	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Конвекция</b>	2	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Петли Soft Close</b>	Да
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Термостат безопасности</b>	Да
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
		<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
		<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да

<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1700 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	283x724x418 мм
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность большого гриля</b>	2900 Вт		
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	1550 Вт		
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента №2</b>	1550 Вт		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A+	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.63 МДж
<b>Полезный объем</b>	85 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.73 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.10 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	3.96 МДж	<b>Габаритные размеры (глубина)</b>	80.2 %

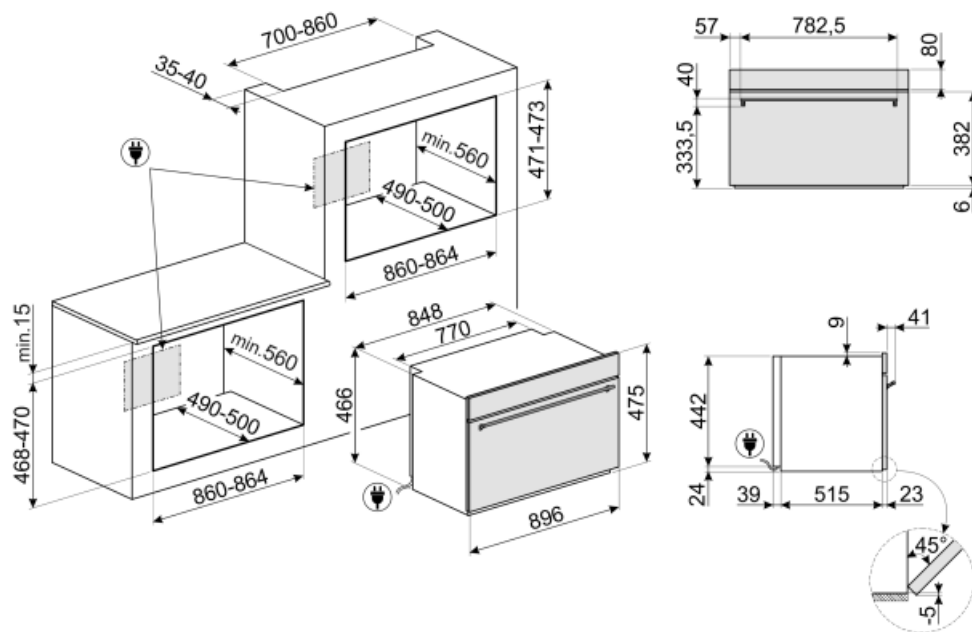
## Аксессуары в комплекте



<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Телескопические направляющие полного выдвижения</b>	1
<b>Решетка для противня</b>	1	<b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</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>	115 см
<b>Номинальная мощность</b>	3100 Вт		



---

## Not included accessories

---

### GTP

Телескопические направляющие  
неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм  
Материал:  
полированная нержавеющая сталь  
AISI430



### PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без  
ручек. Камень прямоугольной формы:  
L64xH2,3xP37,5 см.



### BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием,  
глубина 8 мм, для размещения на  
решетке





























### GTT

Полностью выдвижные  
телескопические направляющие (1  
уровень) Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная  
нержавеющая сталь AISI 430



## Symbols glossary (TT)

-  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 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.
-  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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Электрический
-  Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Компактные приборы высотой 48 см. Идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступны в нескольких типах и в различных стилях.
-  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 4 разных уровня приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



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