

## SFR9390X

### classica

Многофункциональный духовой шкаф, 90 см, 9 функций, нержавеющая сталь.  
Класс энергопотребления A+.

EAN13: 8017709235840

#### ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Нержавеющая сталь

Обработка против отпечатков пальцев

Дисплей Touch control

Поворотные переключатели

#### ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

9 функций приготовления

Способ очистки: паровая

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (30 – 280С)

#### ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Полезный объем: 85 л

4 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Откидной гриль

Внутреннее освещение – 2 галогенные лампы

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

Петли SoftClose

#### БЕЗОПАСНОСТЬ:

Тангенциальная система охлаждения

3 стекла дверцы

Автоматическое отключение при открытой дверце

#### АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка для противня: 1

Решетка с ограничителем: 1

Телескопические направляющие полного выдвижения: 1

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,1 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 А

Частота тока: 50/60 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит



## Типы нагрева



СМЕГ Россия  
Россия, 117105, Москва  
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615  
Тел. +7 (495) 380-37-82  
Факс 7 (495) 380-37-81



**Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):**

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жареного всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



**Гриль:**

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



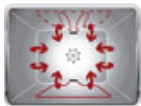
**Гриль с конвекцией:**

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



**Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):**

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



**Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):**

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



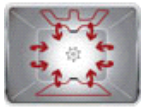
**Нижний нагрев (окончательное приготовление):**

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



**Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):**

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



**Верхний нагрев + нижний нагрев:**

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



**Внутреннее стекло дверцы съёмное:**

Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.



**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.



**Тангенциальное охлаждение:**

Тангенциальное охлаждение позволяет защитить мебель, сохраняя ее от перегрева в процессе работы духовки.



**Телескопические направляющие:**

Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.

**Холодная дверца:**

Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

---

**Обработка против отпечатков пальцев:**

The st/steel material used on the exteriors of Smeg dishwashers has a finger-friendly finish to assist in maintaining the surfaces in a pristine condition.

---

**Класс энергопотребления A+:**

холодильники Smeg позволяют экономить до 40% электроэнергии по сравнению с классом A (класс A + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

---

электронный многофункциональный  
90 см  
нержавеющая сталь  
класс потребления энергии A+  
электрика

