

SF9390X1

classici

Multifunctionele oven 90 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A+

EAN13: 8017709234614

14 functies

Vapor Clean functie

20 automatische programma's

Turbohitte

Sabbath functie

Large LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

Warmhoudoptie

Eco light optie

Snel voorverwarmen

Temperatuur instelbaar van 30 - 280°C

Mantelkoeling

Sterke grill: 2,90 kW

5 kookniveaus

Uitneembare ovendeur, viervoudig glas

Ever Clean emaille

Kinderbeveiliging

2 halogeen lampen

Netto inhoud: 115 liter

Aansluitwaarde 3,10 kW

Inclusief:

Telescopische geleiders (1 niveau, geheel uitschuifbaar)

1 vangschaal (40 mm) met inzetrooster

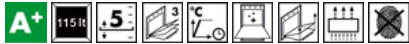
1 ovenrooster



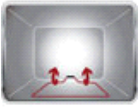
Funcities



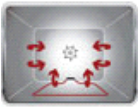
Funcities



Features


Functies

Onderwarmte:

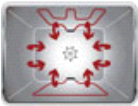
De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten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


Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.


Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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).


Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.


Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.


Hetelucht (met grote vlak-grill):

De combinatie van hetelucht en de grote vlak-grill maakt het mogelijk om in zeer korte tijd en zeer intensief gerechten te bereiden op meerdere niveaus tegelijk, zonder de overdracht van geur en/of smaak. Ideaal voor grote hoeveelheden voedsel, die een intensieve bereiding vereisen


ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.


Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.


Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.

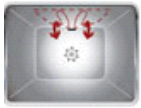

Grote vlak-grill:

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.


Ontdooifunctie – gewicht:

Ontdooifunctie op basis van gewicht

 **Ontdooifunctie – tijd:**
Ontdooifunctie op basis van tijd



Rijsfunctie:

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.



Sabbath:

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereid worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



Features

A+:

 De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A+ getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.

 **Oveninhoud 115 liter:**

Diverse fornuizen van Smeg beschikken over een oven met een netto inhoud van 115 liter.



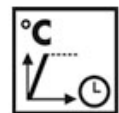
5 kookniveaus:

5 kookniveaus (bij een oveninhoud van 68 of 72 liter) garanderen een maximale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.



Drievoudig glazen ovendeur:

Diverse ovens van Smeg zijn voorzien een drievoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.



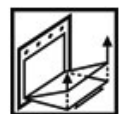
Snel voorverwarmen:

Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.



Ever Clean emaille:

Het Ever Clean emaille zorgt voor vermindering van vetaanhechting binnenin de oven. Het gaat hier om een speciaal soort pyrolytisch en zuurafstotend emaille dat het schoonmaken van de ovenwanden vergemakkelijkt.

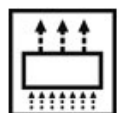


Uitneembaar glas:

Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.

Geforceerde mantelkoeling:

Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.



Vingervlekvrij rvs:

 Diverse apparaten van Smeg zijn voorzien van een vingervlekvrije coating, waardoor vingerafdrukken niet/ nauwelijks zichtbaar zijn op het roestvrijstaal.

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

