

SF9390X1 **novedad**

clásica

Horno termoventilado, 90 cm, inox, Estética Clásica.
Clase energética A+

EAN13: 8017709234614

Programas / Funciones

- N° funciones de cocción: 9
- Función de limpieza: Vapor clean
- Programas automáticos: 20
- Otras funciones: Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, leudo, Sabbath

Comandos

- Display: LCD grande

Opciones

- Opciones de programación tiempo de cocción: Inicio programación y fin cocción con cierre automático
- Señal acústica de fin de cocción
- Temporizador
- Función Show Room
- Bloqueo mandos/ Seguridad niños
- Otras opciones: Mantener calientes, Luz Eco
- Pre calentamiento rápido
- Temperatura mínima: 30 °C
- Temperatura máxima: 280 °C

Características Técnicas

- Método de cocción: Termoventilado
- Material cavidad: Esmalte Ever Clean
- Volumen neto: 126 l
- Volumen bruto: 115 l
- N° de bandejas: 5
- Tipo de bandejas: Metálicas
- Grill basculante
- Ventilador: Doble
- N° de luces: 2
- Tipo de Luces: Halógenas
- Potencia luces: 40 W
- Apertura luces a la apertura de puerta
- Puerta interna todo cristal
- Cristal interno extraíble
- Desconexión resistencia a la apertura de puerta
- Enfriamiento: Tangencial
- Puerta: a temperatura controlada

Accesorios Incluidos

- Rejilla con inserto para bandeja: 1
- Rejilla con tope en la parte posterior: 1
- Bandeja esmaltada (40 mm): 1
- Guia Telescópica de extracción parcial: 1

Datos conexión eléctrica



- Tensión: 220-240 V
- Datos nominales de conexión eléctrica: 3100 W
- Corriente: 14 A
- Frecuencia: 50/60 Hz

Funciones



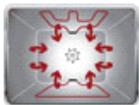
Opciones

- **PPR9** - Piedra pizza rectangular
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profunda 8 mm



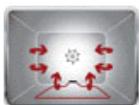
Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Ventilador + resistencia superior:

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):

la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.



Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



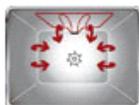
Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



Vapor clean:

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.

