

# SFP9302TX



<b>Категория</b>	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>	Пиролитическая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709325466



## Эстетика

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

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	EvoScreen	<b>Управление</b>	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	10
---	----

## Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Термовентилируемый
Турбо	Eco	Гриль большой
Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев	Нижний + задний нагрев + конвекция
Функция "Пицца"		

## Другие функции

Размораживание по времени	Поднятие теста	Приготовление на камне
Барбекю	Аэрогриль	Шаббат

## Функции очистки

Пиролиз
---------

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Блокировка управления</b>	Да	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## Технические характеристики



<b>Минимальная температура</b>	25 °C	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Максимальная температура</b>	280 °C	<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Регулируемая температура
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	3	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Количество стекол дверцы</b>	4
		<b>Петли Soft Close</b>	Да
		<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная

<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да	<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1700 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт		
<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>	5.47 МДж
<b>Полезный объем</b>	115 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	1.52 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	0.84 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	3.02 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	81.6 %

## Аксессуары в комплекте



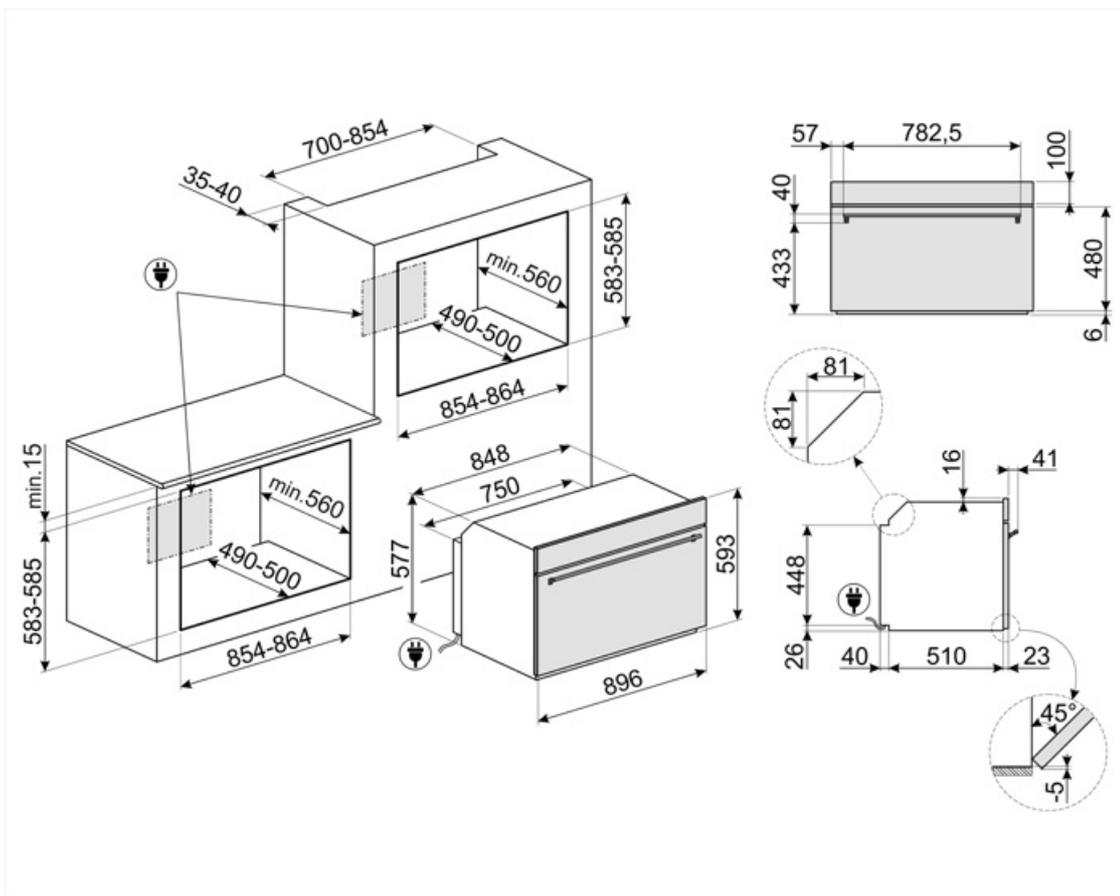
<b>Решетка с ограничителем</b>	2	<b>Решетка для противня</b>	1
<b>Противень эмалированный (20 мм)</b>	1	<b>Телескопические направляющие неполного выдвигания</b>	1
<b>Противень эмалированный глубокий (40 мм)</b>	1		

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Напряжение 2</b>	380-415 В
-------------------	-----------	---------------------	-----------

Сила тока 18 А  
Номинальная мощность 4000 Вт

Частота тока 50/60 Гц  
Длина электрического кабеля 150 см



## Совместимые Аксессуары

### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



### BBQ9



### GTP

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



### GTT

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



### PPR9

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



## Symbols glossary



Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всей внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



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.



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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.



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



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.



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.



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.

-  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.
-  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.
-  Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи
-  Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.
-  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.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



**ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:** духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



**Быстрый предварительный нагрев:** с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



**Шаббат:** эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



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



**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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.



**Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2.** Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.