

SFP9302TX



Категория	90 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Пиролитическая очистка
EAN-код	8017709325466



Эстетика

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

Управление

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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
----------------------------------	----

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Есо	 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



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный	Да
Блокировка управления	Да

Другие опции

Поддержание тепла, Есо Light, Вкл./выкл. звука, Освещение

Режим Showroom	Да
Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Максимальная температура	280 °C	Открывание дверцы	Стандартное открывание
Количество уровней приготовления	5	Дверца	Регулируемая температура
Количество конвекторов	3	Съемная дверца	Да
Количество ламп подсветки	2	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Тип подсветки	Галогенная	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
		Количество стекол дверцы	4
		Петли Soft Close	Да

Регулируемая подсветка	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Двойной
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	1700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность большого гриля	2900 Вт		
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1550 Вт		
Мощность кольцевого нагревательного элемента №2	1550 Вт		

Производительность/ Энергопотребление

			
Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	5.47 МДж
Полезный объем	115 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	1.52 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0.84 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.02 МДж	Индекс энергоэффективности	81,6 %

Аксессуары в комплекте

			
Решетка с ограничителем	2	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Напряжение 2	380-415 В
Сила тока	18 А		

Not included accessories

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 (ТТ)



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дисплей EVOScreen



Дверца с четверным остеклением



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



Электрический



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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.



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

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |
|  <p>Подогрев пищи</p> |  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |



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.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



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.



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