

SFP9302TN





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

ЕАN-код

90 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

> Термовентилируемый Пиролитическая очистка

8017709331351



Эстетика

Эстетика

Цвет

Отделка Дизайн

Материал

Тип стекла

Цвет шелкографии

Classica

Черный матовый

Матовый Плоский

Нержавеющая сталь

Eclipse

Серебристый

Тип шелкографии

Дверца

Ручка

Ручки

Логотип

Поворотные

Символы

С 2-мя горизонтальными

полосами

Classica Черный

Шелкография

Classica

переключатели

Цвет переключателя

Черный

Управление



Тип дисплея

Вид дисплея (технология)

EvoScreen LCD-дисплей **Управление**

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей 2

Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



подсветки

Тип подсветки

Галогенная

Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO 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 Программирование Другие опции Поддержание тепла, Есо Отсрочка включения и Light, Вкл./выкл. звука, времени автоматическое отключение Освещение в конце приготовления Таймер поминутный **Режим** Showroom Да Да Блокировка управления Да Быстрый Да предварительный разогрев Технические характеристики .5 25°C **Автоматическое** Минимальная Да температура отключение при открытой дверце Максимальная 280°C температура Открывание дверцы Стандартное открывание Количество уровней Регулируемая температура Дверца приготовления Съемная дверца Да Количество 3 Внутреннее стекло Да конвекторов дверцы сплошное Количество ламп 2 Внутренние стекла Да

SMEG SPA 04.11.2025

дверцы съемные

Петли Soft Close

дверцы

Количество стекол

4

Да



Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Да

Мощность ламп подсветки

40 BT

Освещение при открытой дверце Да

Мощность нижнего нагревательного элемента

1700 BT

Мощность верхнего нагревательного

1200 BT

элемента Мощность гриля

Мощность большого

1700 BT 2900 Вт

гриля Мощность кольцевого

нагревательного

1550 BT

элемента

Мощность кольцевого

нагревательного элемента №2

1550 BT

Производительность/ Энергопотребление





Класс Α+

энергоэффективности

Полезный объем 115 л Потребление энергии за 0,84 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3,02 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 5,47 МДж

Тангенциальная

371x724x418 mm

Эмаль Ever Clean

Электронный

Двойной

Да

цикл с принудительной конвекцией

Система охлаждения

Канал охлаждения

Снижение скорости

камеры (ВхШхГ)

Регулировка

температуры

камеры

системы охлаждения Размеры внутренней

Материал внутренней

Потребление энергии за 1,52 кВт/ч

цикл с принудительной конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81,6 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте



Решетка с 2 ограничителем Противень эмалированный (20 мм) Противень 1 эмалированный

глубокий (40 мм)

Решетка для противня Телескопические 1 направляющие неполного выдвижения

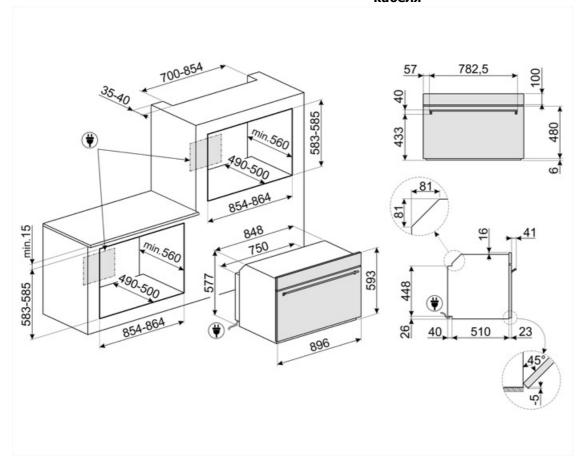
Электрическое подключение



Напряжение 220-240 В **Напряжение 2** 380-415 В

 Сила тока
 18 A
 Частота тока
 50/60 Гц

 Номинальная мощность
 4000 Вт
 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.

GTP

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

BBQ9



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





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 всех 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.



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



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.



Дверца с четверным остеклением



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



Электрический



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 + 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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.





ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, 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°С 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°С. 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.