

SFP9302TN



Категорія	90 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709331351



Естетика

Естетика	Classica	Тип серіографії	Символи
Колір	Чорний матовий	Дверка	3 2-ма горизонтальними смугами
Оздоблення	Матовий	Ручка	Classica
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Матеріал	Нержавіюча сталь	Логотип	Серіографія
Тип скла	Затемнене	Перемикачі	Classica
Колір серіографії	Сріблястий	Колір перемикачів	Чорний

Управління



Тип дисплея	EvoScreen	Налаштування управління	Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки
Вид дисплея	LCD	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	10
---------------------------------------	----

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентиляований гриль	Нижній нагрів	Термовентильований нижній нагрів
Функція "піца"		

Інші функції

Розморожування за часом	Підняття тіста	Приготування на камені
Барбекю	Аерогриль	Шабат

Функції очищення

Піроліз

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
Таймер	Так	Режим Showroom	Так
Блокування управління	Так	Швидке попереднє розігрівання	Так


Технічні характеристики




Об'єм (л)	70 l	Потужність кільцевого нагрівального елемента	1550 Вт
Мінімальна температура	25 °C	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Максимальна температура	280 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Кількість рівнів приготування	5	Дверцята	Регульована температура
Подвійний вентилятор	3	Знімні дверцята	Так
Кількість ламп	2	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Змінне підсвічування	Так		
Потужність підсвітки	40 Вт		

Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Кількість стекол в дверцятах	4
Потужність нижнього нагрівального елемента	1700 Вт	Петлі Soft Close	Так
Потужність верхнього нагрівального елемента	1200 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність грилю	1700 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність великого грилю	2900 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність кільцевого нагрівального елемента	1550 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	371x724x418 мм
		Тип контролю температури	Електронний
		Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання

			
Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	5.47 МДж
Корисний об'єм	115 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	1.52 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	0.84 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3.02 МДж	Клас енергоефективності	81.6 %

Акcesуари в комплекті

			
Решітка з обмежувачем	2	Решітка для дека	1
Деко емальоване (20 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі неповного висунання	1
Деко емальоване глибоке (40 мм)	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Напруга 2 (В)	380-415 В
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	18 А	Довжина електричного кабелю	150 см
Номінальна потужність (кВт)	4000 Вт		



Compatible Accessories

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



STONE9



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.



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 приготовления для двусторонней пластины BBQ. Подходит для видтворения соковитых и хрустящих страв у духовці з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



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 лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.
-  Экономичный: 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.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Новый Расширенный цифровой дисплей оснащен улучшенной оптимизированной цветной графикой: 5 сенсорных кнопок позволяют очень просто управлять функциями и параметрами.



Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво