

# SFP9302TX





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления Система очистки

**ЕАN-код** 

90 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

> Термовентилируемый Пиролитическая очистка

8017709325466



#### Эстетика

Эстетика Classica

Цвет Нержавеющая сталь Обработка против Отделка отпечатков пальцев

Матовая

EvoScreen

Дизайн Плоский

Материал Нержавеющая сталь

Тип нержавеющей

стали

Тип стекла **Eclipse** Черный

Цвет шелкографии

Тип шелкографии Символы

Дверца С 2-мя горизонтальными

Ручка Classica

Ручки нержавеющая сталь Логотип Штампованный Classica

Поворотные переключатели

Цвет переключателя

Эффект нержавеющей

стали

полосами

### **Управление**



Тип дисплея

LCD-дисплей

Вид дисплея (технология) **Управление** 

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей

2

## Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



приготовления

3

2

Галогенная

Количество

подсветки

конвекторов

Количество ламп

Тип подсветки

#### 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 Да Режим Showroom Да Блокировка управления Да Быстрый Да предварительный разогрев Технические характеристики .5 70 I 1550 BT Объем (л) Мощность кольцевого нагревательного Минимальная 25 °C элемента №2 температура **Автоматическое** Да Максимальная 280°C отключение при температура открытой дверце Количество уровней

SMEG SPA 16.12.2025

Открывание дверцы

Съемная дверца

Внутреннее стекло

дверцы сплошное

Внутренние стекла

дверцы съемные

Дверца

Стандартное открывание

Да

Да

Да

Регулируемая температура



Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Да

Мощность ламп подсветки

Освещение при

Да

открытой дверце Мощность нижнего нагревательного

1700 BT

40 BT

Мощность верхнего нагревательного

1200 BT

элемента Мощность гриля

1700 BT

Мощность большого гриля

2900 BT

1550 BT

Мощность кольцевого

нагревательного

элемента

элемента

Количество стекол

дверцы

Петли Soft Close Да

Система охлаждения Канал охлаждения

Снижение скорости системы охлаждения

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры

Материал внутренней камеры

4

Тангенциальная

Двойной Да

371x724x418 mm

Электронный

Эмаль Ever Clean

### Производительность/ Энергопотребление





Класс A+ 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 цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 1.52 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81.6 %

энергоэффективности

### Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем Противень

глубокий (40 мм)

эмалированный (20 мм) Противень 1 эмалированный

Решетка для противня 1 Телескопические 1 направляющие неполного выдвижения

### Электрическое подключение

2

1

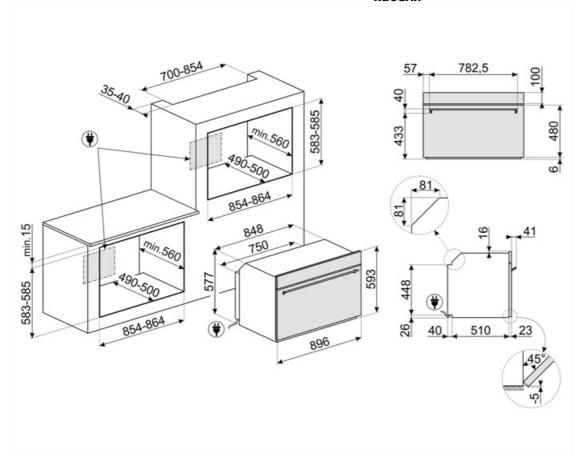
Напряжение 220-240 B 18 A Сила тока

Напряжение 2 380-415 B 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

#### STONE9

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



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.

для медленного приготовления рагу и запеканок.



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.