SFR9302TX

Категория	Компактный по высоте, 90 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Паровая очистка
EAN-**код**	8017709326548

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	**Логотип**	Штампованный
Тип нержавеющей стали	Матовая	**Поворотные переключатели**	Classica
Тип стекла	Eclipse	**Цвет переключателя**	Эффект нержавеющей стали
Цвет шелкографии	Черный		

Управление

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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	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
- Шаббат

Функции очистки

- Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Другие опции**	Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение
Таймер поминутный	Да	**Режим** Showroom	Да
Счетчик минут	1	**Быстрый предварительный разогрев**	Да
Блокировка управления	Да		

Технические характеристики

Минимальная температура	25 °C	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Максимальная температура	280 °C	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Количество уровней приготовления	4	**Дверца**	Холодная
Количество конвекторов	2	**Съемная дверца**	Да
Количество ламп подсветки	2	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Количество стекол дверцы**	3
		Петли Soft Close	Да
		Система охлаждения	Тангенциальная
		Канал охлаждения	Двойной

Мощность ламп подсветки	40 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2900 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1550 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента №2	1550 Вт
Снижение скорости системы охлаждения	Да
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	283x724x418 мм
Регулировка температуры	Электронный
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean

Производительность/ Энергопотребление

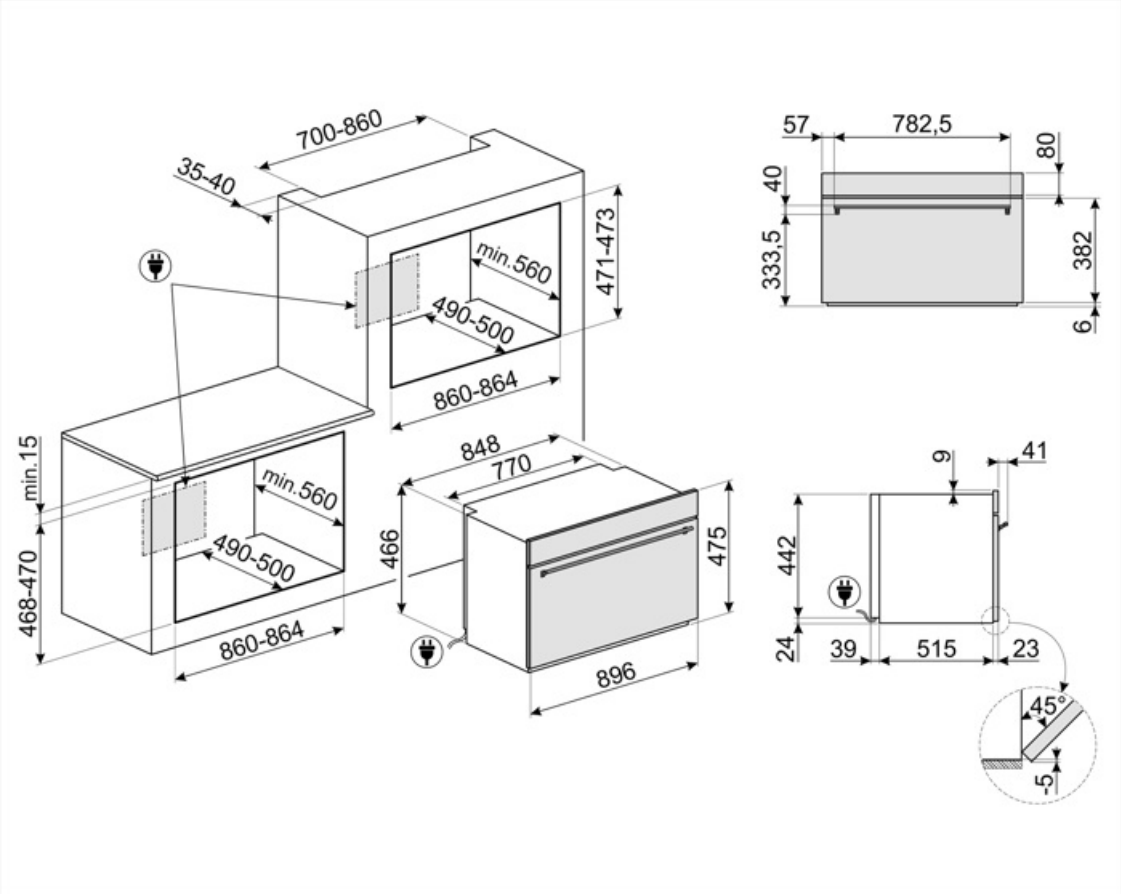
Класс энергоэффективности	A+
Полезный объем	85 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0,73 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	2,63 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	4,50 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	1,25 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	80,2 %

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В
Сила тока	14 А
Номинальная мощность	3100 Вт
Частота тока	50/60 Гц
Длина электрического кабеля	150 см


700-860
35-40
min.560
490-500
471-473
860-864
min.15
468-470
848
770
466
475
896
57
782,5
80
40
333,5
382
6
9
41
442
24
39
515
23
45°
-5

Совместимые Аксессуары

BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке

GTT

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

GTP

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

Symbols glossary

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.

Дисплей EVOScreen

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 + 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.

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.

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

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

Дверца с тройным остеклением

Электрический

Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.

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.

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.

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.

Компактные приборы высотой 48 см. Идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступны в нескольких типах и в различных стилях.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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

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

В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня 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.

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

Подогрев пищи

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.

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.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.