

# SFR9302TX

**Категорія**

Компактний 90 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Термовентильований

**Система очищення**

Парове очищення

**Код EAN**

8017709326548



## Естетика

**Естетика**

Classica

**Колір**

Нержавіюча сталь

**Оздоблення**

Захист від відбитків пальців

**Дизайн**

Плаский

**Матеріал**

Нержавіюча сталь

**Тип нержавіючої сталі**

Матова

**Тип скла**

Затемнене

**Колір серіографії**

Чорний

**Тип серіографії**

Символи

**Дверка**

З 2-ма горизонтальними смугами

**Ручка**

Classica

**Колір ручки**

Нержавіюча сталь

**Логотип**

Штампований

**Перемикачі**

Classica

**Колір перемикачів**

Ефект нерж. сталі

## Управління

**Тип дисплея**

EvoScreen

**Вид дисплея**

LCD

**Налаштування**

Поворотні перемикачі /

**управління**

сенсорні кнопки

**Кількість перемикачів**

2

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

10

## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

## Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Шабат
--	-------------------------	--	----------------	--	-------

## Функції очищення

	Парове очищення
--	-----------------

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
<b>Таймер</b>	Так	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так
<b>Блокування управління</b>	Так		

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	70 л	<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	1550 Вт
<b>Мінімальна температура</b>	25 °C	<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях</b>	Так
<b>Максимальна температура</b>	280 °C	<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне
<b>Кількість рівнів приготування</b>	4	<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята
<b>Подвійний вентилятор</b>	2	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Внутрішнє скло дверцят</b>	Знімне
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт		
<b>Освітлення при відкритих дверцях</b>	Так		
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1700 Вт		

<b>Потужність верхнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Потужність великого грилю</b>	2900 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	1550 Вт	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
		<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	283x724x418 мм
		<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
		<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Клас енергоефективності</b>	A+	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	4,50 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	85 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	1,25 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	0,73 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	2,63 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	80,2 %

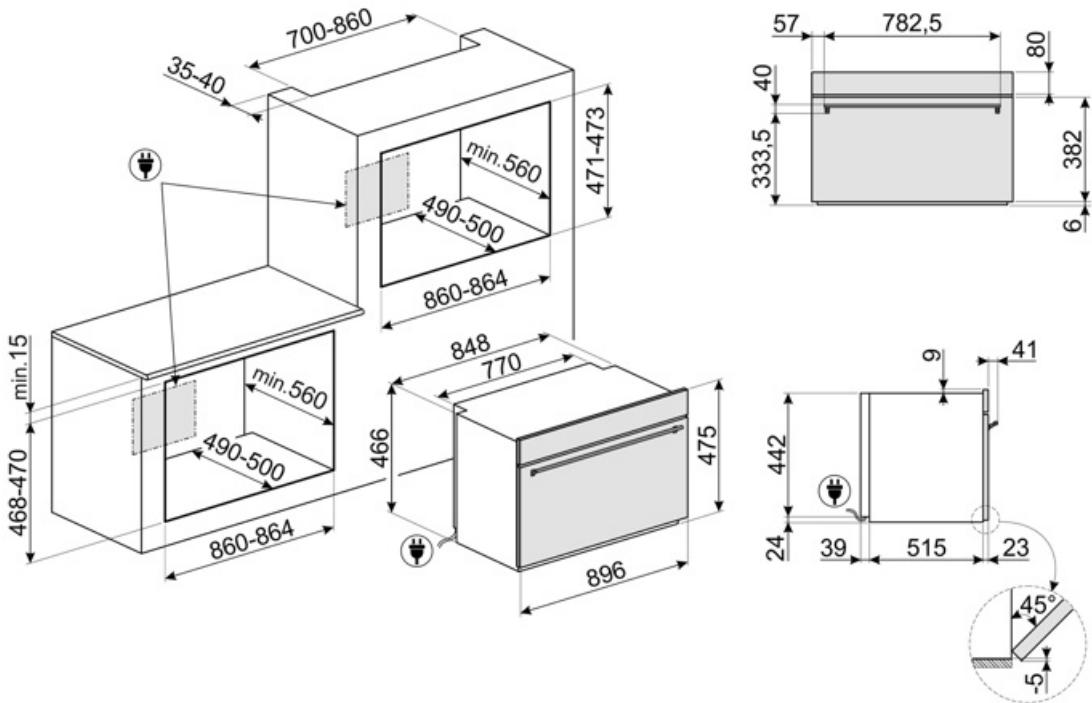
## Аксесуари в комплекті



<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко емальоване глибоке (40 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі повного висунення</b>	1

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3100 Вт
<b>Тип електричної вилки</b>	Hi	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (A)</b>	14 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см



## Compatible Accessories



BNP608T

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



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

## Symbols glossary



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей EVO Screen



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 А. 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.

 ECO

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 пиццу 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.



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



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.



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 4 разных уровня 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°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.