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 управління	Поворотні перемикачі / 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

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

Технічні характеристики

Об'єм (л)	85 l	**Потужність кільцевого нагрівального елементу**	1550 Вт
Мінімальна температура	25 °C	**Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах**	Так
Максимальна температура	280 °C	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Кількість рівнів приготування	4	**Дверцята**	Холодні дверцята
Подвійний вентилятор	2	**Знімні дверцята**	Так
Кількість ламп	2	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Змінне підсвічування	Так	**Кількість стекол в дверцятах**	3
Потужність підсвітки	40 Вт		
Освітлення при відкритих дверцятах	Так		
Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт		

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

Продуктивність/ Енергоспоживання



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

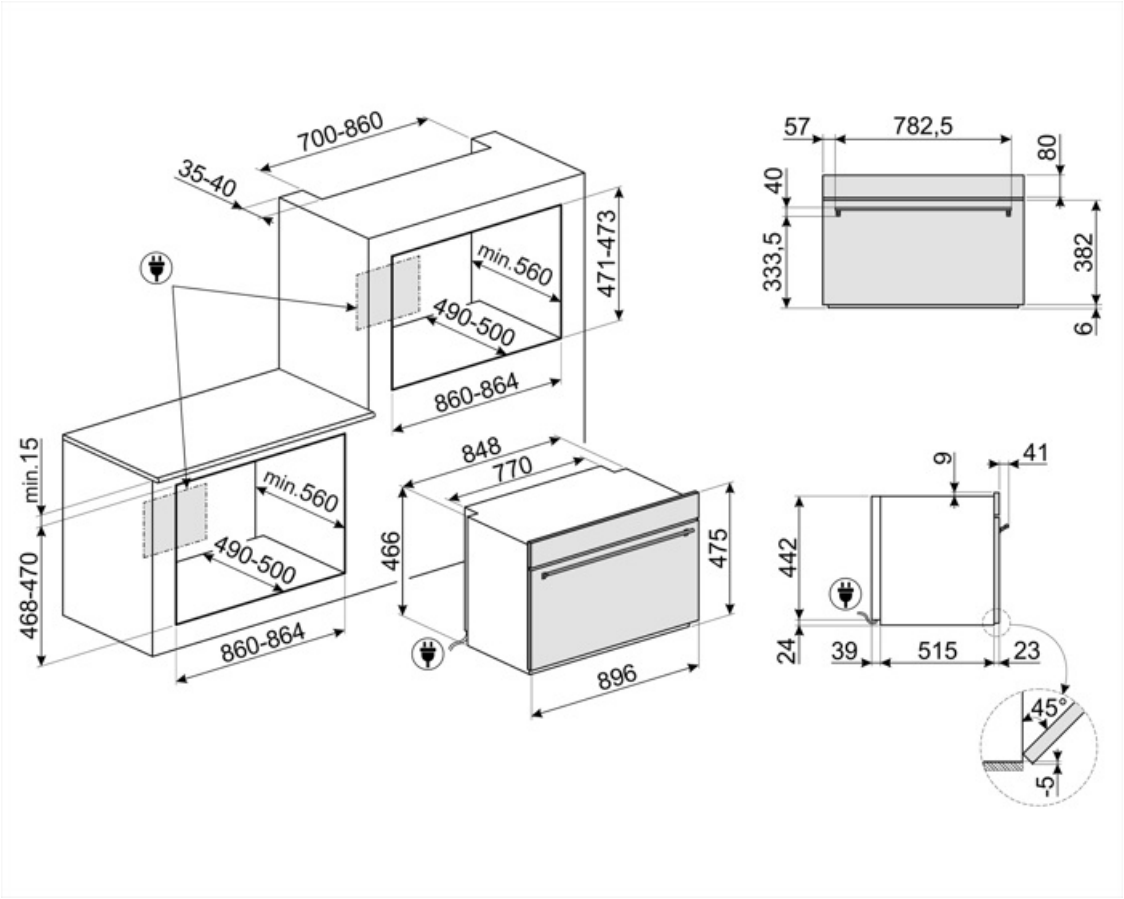
Аксесуари в комплекті



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

Електричне підключення

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


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

Compatible Accessories



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



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



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.



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



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



Дверца с тройным остеклением



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



Электрический



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.



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 + 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.

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.

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.

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.

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

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.