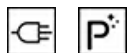


SFP9302TX



Categorie	90 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709325466



Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Finisaj	Rezistent la degete	Mâner	Clasic
Design	Flat	Culoare mâner	Inox
Material	Oțel inoxidabil	Logo	Embossed
Tip de oțel	Periat	Butoane rotative de control	Clasic
Tip sticlă	Eclipsă	Controlează culoarea	Efectul oțelului
Serigraphy colour	Black		

Comenzi



Nume afișaj	EvoScreen	Setare control	Butoane rotative și butoane tactile
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Circulaire + inferior
 Pizza		

Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dovadă	 Gătit în piatră
 GRĂTAR	 Prăjit cu Aer Cald	 Sabat

Funcții de curățare

 Piroliză

Opțiuni

			
Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală		Alte opțiuni
Supraveghetor minute	Da		Opțiunea demo Showroom
Control blocare/Siguranța copilului	Da		Preîncălzire rapidă
			Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri

Caracteristici tehnice

										
Temperatură minimă	30 °C	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă				Da				
Temperatură maximă	280 °C	Tipul de deschidere a ușii				Deschidere standard				
Nr. de rafturi	5	Ușă				Ușă temperată				
N. de ventilatoare	3	Ușă detașabilă				Da				
Nr. lumini	2	Ușă interioară din sticlă plină				Da				
Tip lumină	Halogen	Ușă interioară detașabilă				Da				
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Nr. total de uși de sticlă				4				
Puterea de iluminare	40 W	Balamale moi de închidere				Da				
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Sistemul de răcire				Tangențial				
Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W									

Element de încălzire superior – Putere	1200 W	Cooling duct	Double
Element grătar – Putere	1700 W	Speed Reduction	Yes
Grătar mare – Putere	2900 W	Cooling System	
Element de încălzire circulară – Putere	1550 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Element de încălzire circulară 2 – Putere	1550 W	Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	5.47 MJ
Volumul net al cavității	115 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	1.52 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0.84 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.02 MJ	Indicele de eficiență energetică	81,6 %

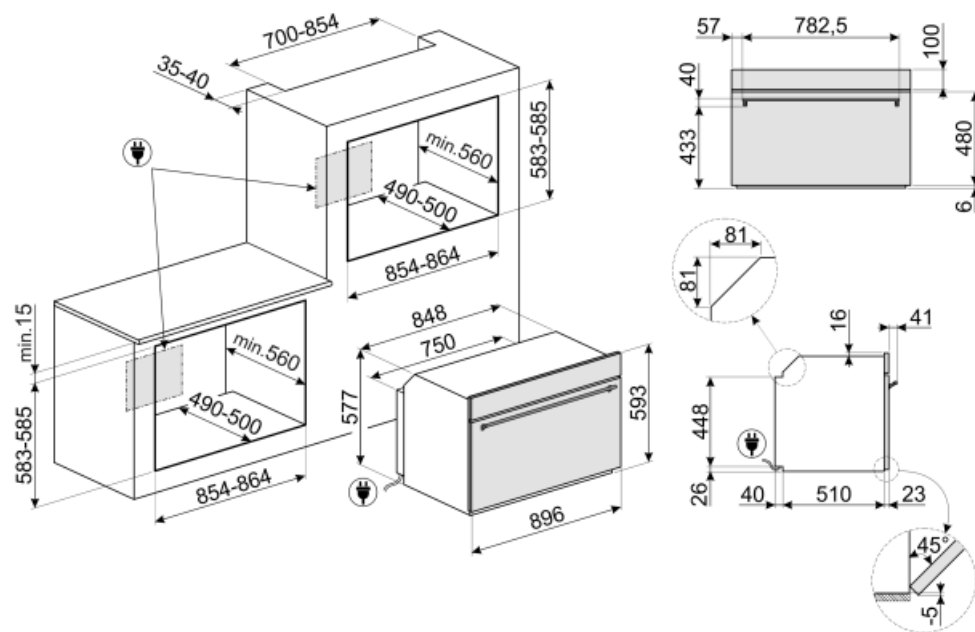
Accesorii incluse



Raft cu spătar	2	Introducere grindă	1
Tavă emailată (20 mm)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă emailată (40 mm)	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Voltage 2	380-415 V
Curent	18 A	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Putere nominală	4000 W	Lungimea cablului de alimentare	150 cm



Not included accessories

GTP

** Ghidaje telescopice parțial
extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



GTT

** Ghidaje telescopice complet
extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



PPR9

Piatră refractară de pizza fără mănere.
Piatră în formă de pătrat:
L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru
aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



Symbols glossary (TT)

	Tehnologie ventilator triplu: Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv cu trei ventilatoare, care, combinat cu puterea crescută a motoarelor, permite o performanță excelentă de gătit. Cele două ventilatoare laterale mari distribuie aerul în jurul perimetrului exterior al cavității, în timp ce ventilatorul central mai mic crește ventilația prin crearea unui vortex vertical de căldură. În consecință, temperatura din interiorul cavității este uniformă, permițând gătirea uniformă a alimentelor pe toate cele cinci niveluri, la fel ca în bucătăriile profesionale.		Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.
	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/cicluului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
	...		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.		Electric
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.

 Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.	 Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
 ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit	 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.	 Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.
 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.	 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.	 KEEP_WARM_72dpi
 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
 Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat	 Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
 SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.	 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
 Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.	 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți