

# SFP6104WTPB



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Нагрев сзади с конвекцией
<b>Система очистки</b>	Пиролитическая очистка
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709276041



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Линия (Linea)	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Белый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Линия (Linea)
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Серый
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Цвет шелкографии</b>	Серый		

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Количество языков на дисплее</b>	11
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Дисплей	<b>Языки на дисплее</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
<b>Управление</b>	Сенсорное		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	10
<b>Автоматические программы</b>	48
<b>Персональные рецепты</b>	64

## Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Нагрев сзади с конвекцией
Турбо	Экономичный	Гриль большой
Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев	Нижний нагрев + конвекция
Функция "Пицца"		

## Другие функции

Размораживание по времени	Размораживание по весу	Поднятие теста
Поддержание тепла	Подогрев посуды	Шаббат

## Функции очистки

Пиролиз
---------

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Демонстрационный режим</b>	Да
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим видео, демо-учебник</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	3	<b>Электронное руководство</b>	Да
<b>Блокировка управления</b>	Да	<b>Хронология</b>	Да, последние 10 использованных функций
<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Умная подсветка, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Eco-logic, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
<b>Термошуп</b>	Да	<b>Быстрый старт</b>	Да
<b>Система "Умное приготовление"</b>	Да		

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	70 l	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Минимальная температура</b>	30 °C	<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Холодная
<b>Максимальная температура</b>	280 °C	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да

Количество конвекторов	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество ламп подсветки	2	Количество стекол дверцы	4
Тип подсветки	Галогенная	Петли "Плавное закрывание"	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Двойной
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность гриля	1700 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность большого гриля	2700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		

## Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	70 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Индекс энергоэффективности	81 %

## Аксессуары в комплекте

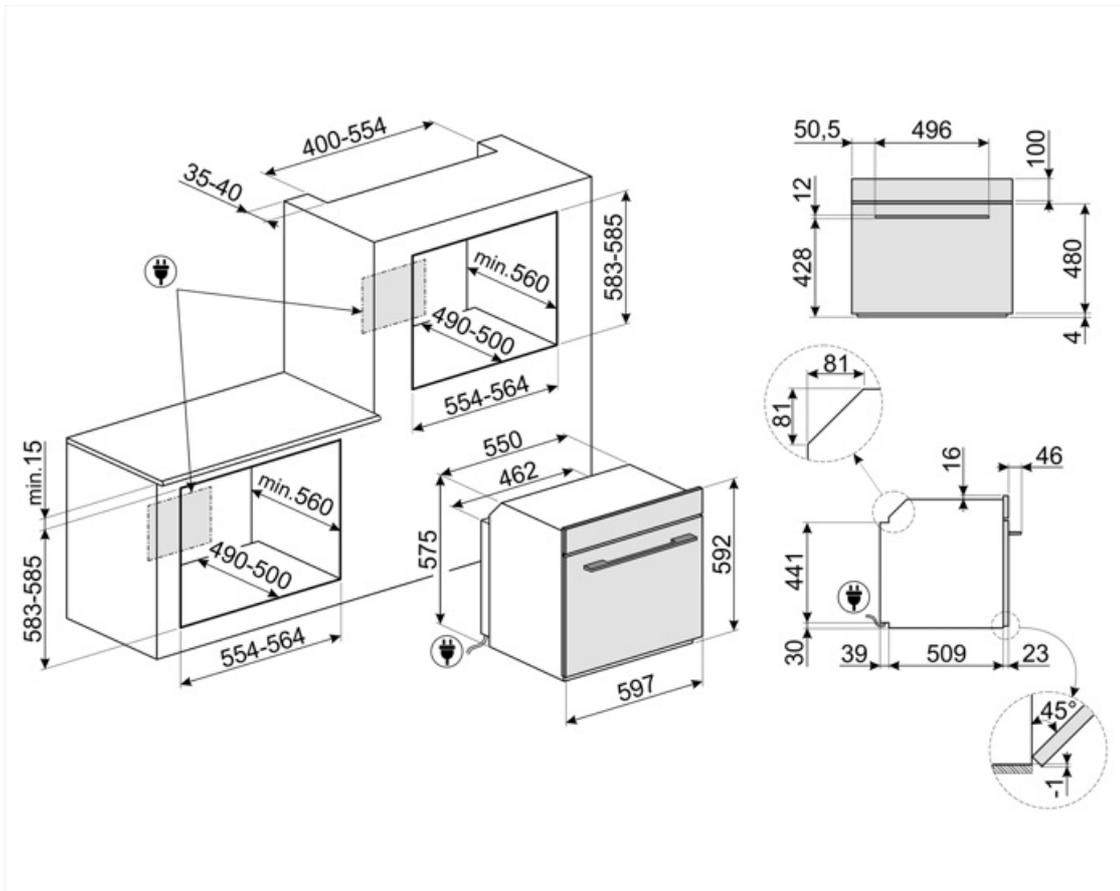


Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	2	Телескопические направляющие полного выдвижения	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1	Температурный щуп	Да, одна точка

## Электрическое подключение

**Напряжение** 220-240 В  
**Тип электрической вилки** Нет  
**Сила тока** 13 А

**Номинальная мощность** 3000 Вт  
**Частота тока** 50/60 Гц  
**Длина электрического кабеля** 115 см



## Совместимые Аксессуары



### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP

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



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм  
Длина: 325 мм



### STONE2



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### GTT

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



### PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев.  
Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

## 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.
-  Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.
-  Дверца с четверным остеклением
-  Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  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.
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  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.
-  4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  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 + 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.
-  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.
-  Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи

-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.
-  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.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью специального приложения можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, 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.
-  Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
-  Система "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
-  Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
-  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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Соединение WI-FI



---

INSTANT GO: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.