

# SFP6104WTPN





**Категория** 60 см

 Семейство продуктов
 Духовой шкаф

 Источник питания
 Электрический

 Источник нагрева
 Электрический

 Способ приготовления
 Термовентилируемый

 Система очистки
 Пиролитическая очистка

**ЕАN-код** 8017709276058



#### Эстетика

Эстетика Linea Тип шелкографии Символы

**Цвет** Черный **Дверца** Полностью стеклянная

**Дизайн** Плоский **Ручка** Linea

 Материал
 Стекло
 Ручки
 Хромированный

 Тип стекла
 Прозрачное
 Логотип
 Шелкография

### **Управление**

Цвет шелкографии





**Тип дисплея** VivoScreen **Вид дисплея** Дисплей

Серый

(технология)

**Управление** Сенсорное

Количество языков на дисплее

Языки на дисплее

11

Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands,

Español (ES), Português (PT), Svenska, **Русский**, Deutsch (DE), Dansk, Polski

## Программы/ функции

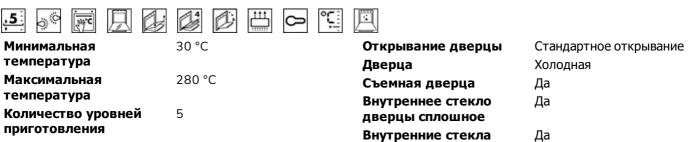
Количество функций приготовления 10

Автоматические программы 48

Персональные рецепты 64



#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Поддержание тепла Подогрев посуды Функции очистки Пиролиз Опции Программирование Отсрочка включения и Smart cooking Да времени автоматическое отключение Режим Showroom Да в конце приготовления Режим видео, демо-Да Таймер поминутный Да учебник 3 Счетчик минут Электронное Да Блокировка управления Да руководство Другие опции Поддержание тепла, Есо **Хронология** Да, последние 10 Light, Выбор языка, использованных функций Цифровой дисплей с часами, Быстрый Да Eco-logic, Вкл./выкл. звука, предварительный Громкость звука, Освещение разогрев Термощуп Да Быстрый старт Да Да, до трех этапов Пошаговое приготовление приготовления Технические характеристики



SMEG SPA 13.12.2025

дверцы съемные



**Количество** 1 **конвекторов** 

**Количество ламп** 2 подсветки

**Тип подсветки** Галогенная **Возможность** Да

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

**Мощность ламп** 40 Вт **подсветки** 

**Освещение при** Да **открытой дверце** 

**Мощность нижнего** 1200 Вт

нагревательного элемента

Мощность верхнего нагревательного

**элемента Мощность гриля**1700 Вт **Мощность большого**2700 Вт

Мощность большого гриля

Мощность кольцевого нагревательного

элемента Автоматическое отключение при

отключение при открытой дверце **К**оличество стекол 4 дверцы

Петли Soft Close Да

Система охлаждения Тангенциальная

**Канал охлаждения** Двойной **Снижение скорости** Да **системы охлаждения** 

**Блокировка дверцы при** Да

пиролизе

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка Электронный

температуры

Материал внутренней

. камеры Эмаль Ever Clean

360x460x425 mm

## Производительность/ Энергопотребление

1000 BT

2000 BT

Да





**Класс** А+ энергоэффективности

**Полезный объем** 70 л **Потребление энергии за** 1,09 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,45 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,68 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

**Индекс** 81 %

энергоэффективности

# Аксессуары в комплекте





 Решетка с
 1

 ограничителем
 2

 Противень
 2

 эмалированный (20 мм)

Решетка для противня Телескопические направляющие полного выдвижения

Температурный щуп Да, одна точка



Противень эмалированный глубокий (40 мм)

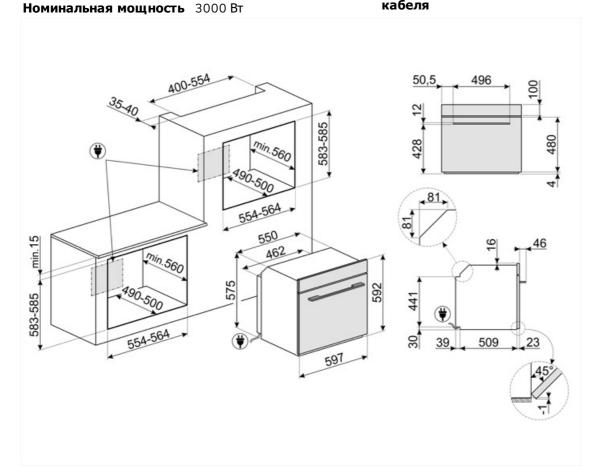
1

### Электрическое подключение

 Напряжение
 220-240 В
 Частота тока
 50/60 Гц

 Сила тока
 13 А
 Длина электрического
 115 см

 Номинальная мошность
 3000 Вт
 кабеля





# Совместимые Аксессуары

#### BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм



**BN640** 

Эмалированный противень, глубина 40 мм





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





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



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.



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



Электрический



А+: класс энергоэффективности А+ 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 четверным остеклением



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.



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°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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.





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.

 $\smile$ 

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.

**₩** 

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.



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 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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи





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



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, 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.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



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.



Воздух при 40°С 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.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.



Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью приложения SmegConnect можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Пошаговое приготовление: в одном рецепте можно настроить до 3-х фаз приготовления, варьируя функцию, время и /или температуру. По окончании одной фазы следующая начнется автоматически.



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Соединение WI-FI



Дисплей VIVOScreen





Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



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.