

SFP6604PNRE





Категория 60 см

 Семейство продуктов
 Духовой шкаф

 Источник питания
 Электрический

 Источник нагрева
 Электрический

 Способ приготовления
 Термовентилируемый

 Система очистки
 Пиролитическая очистка

Стекло

ЕАN-код 8017709218195



Эстетика

ЭстетикаDolce Stil NovoТип стеклаEclipse

Цвет Черный **Дверца** Полностью стеклянная

 Отделка
 Глянцевый
 Ручка
 Dolce Stil Novo

 Дизайн
 Плоский
 Ручки
 Черный

 Фурнитура
 Медный
 Логотип
 Накладной

Управление

Материал



 Вид дисплея
 Дисплей
 Количество языков на дисплее
 11

 Управление
 Сенсорное
 Языки на дисплее
 Italiano, English (UK),

Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Программы/ функции

 Количество функций приготовления
 10

 Автоматические программы
 50

 Персональные рецепты
 10



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Eco Гриль большой (R) Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Гриль + нагрев сзади + конвекция Нижний нагрев + конвекция Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Подогрев посуды Функции очистки ЕСО-пиролиз Пиролиз Опции Программирование Да Отсрочка включения и Smart cooking времени автоматическое отключение Режим Showroom Да в конце приготовления Быстрый Да Таймер поминутный Да предварительный Блокировка управления Да разогрев Другие опции SmartCooking, Поддержание тепла, Есо Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука Технические характеристики 30°C Минимальная Дверца Холодная температура Съемная дверца Да 280°C Максимальная Внутреннее стекло Да температура дверцы сплошное Количество уровней 5 Внутренние стекла Да приготовления дверцы съемные Количество 1 Количество стекол 4 конвекторов дверцы

SMEG SPA 01.12.2025

Петли Soft Close

Система охлаждения

Да

Тангенциальная

2

Количество ламп

подсветки



Тип подсветки Мошность ламп подсветки

40 BT

Галогенная

Освещение при открытой дверце Мощность нижнего Да

1200 BT

нагревательного элемента

1000 BT

Мощность верхнего нагревательного элемента

Мощность гриля Мощность большого гриля

1700 BT 2700 BT

Мощность кольцевого нагревательного

2000 BT

элемента

Автоматическое отключение при открытой дверце Да

Двойной Канал охлаждения Да Снижение скорости системы охлаждения Блокировка дверцы при Да

пиролизе

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

360x460x425 mm

Регулировка температуры

Электронный

Материал внутренней

Эмаль Ever Clean

камеры

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+ 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 2 ограничителем Противень 1 эмалированный (20 мм) Противень 1 эмалированный

глубокий (40 мм)

Решетка для противня Телескопические 1 направляющие полного

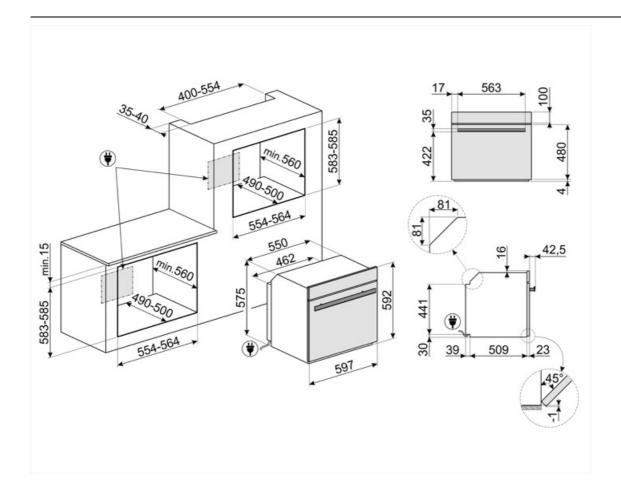
выдвижения

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 B Сила тока 13 A Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока 50/60 Гц Длина электрического 115 см кабеля







Совместимые Аксессуары

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20

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

PR3845X



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

BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

GTT



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

PR3845N



Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

STONE2





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.



Простое руководство по использованию



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



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.



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.



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 нагревательный элемент с грилем и конвекцией: аналогично вентилятору с верхним элементом с добавленной скоростью приготовления. Кольцевой нагрев идеально подходит для блюд с хрустящей начинкой. При использовании с грилем продукты подрумяниваются быстрее.



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.



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.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



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



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.



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.



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°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.