

SFP6606WTPNX



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Система очистки	Пиролитическая очистка
EAN-код	8017709261962



Эстетика

Эстетика	Dolce Stil Novo	Тип стекла	Eclipse
Цвет	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	Dolce Stil Novo
Дизайн	Плоский	Ручки	Черный
Фурнитура	Нержавеющая сталь	Логотип	Накладной
Материал	Стекло		

Управление



Тип дисплея	VivoScreen max	Количество языков на дисплее	11
Вид дисплея (технология)	Дисплей	Языки на дисплее	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Управление	Обновленное сенсорное управление		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
Автоматические программы	48
Персональные рецепты	64

Традиционные функции приготовления

	Статический		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Турбо		Eco		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



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Smart cooking	Да
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Счетчик минут	3	Режим видео, демо-учебник	Да
Блокировка управления	Да	Электронное руководство	Да
Другие опции	SmartCooking, Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение	Хронология	Да, последние 10 использованных функций
Термощуп	Да	Быстрый предварительный разогрев	Да
Пошаговое приготовление	Да, до трех этапов приготовления	Быстрый старт	Да

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Открывание дверцы	Стандартное открывание
Максимальная температура	280 °C	Дверца	Холодная
Количество уровней приготовления	5	Съемная дверца	Да
		Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
		Внутренние стекла дверцы съемные	Да

Количество конвекторов	1	Количество стекол дверцы	4
Количество ламп подсветки	2	Петли Soft Close	Да
Тип подсветки	Галогенная	Система охлаждения	Тангенциальная
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Канал охлаждения	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	360x460x425 мм
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	1700 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность большого гриля	2700 Вт		
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		

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

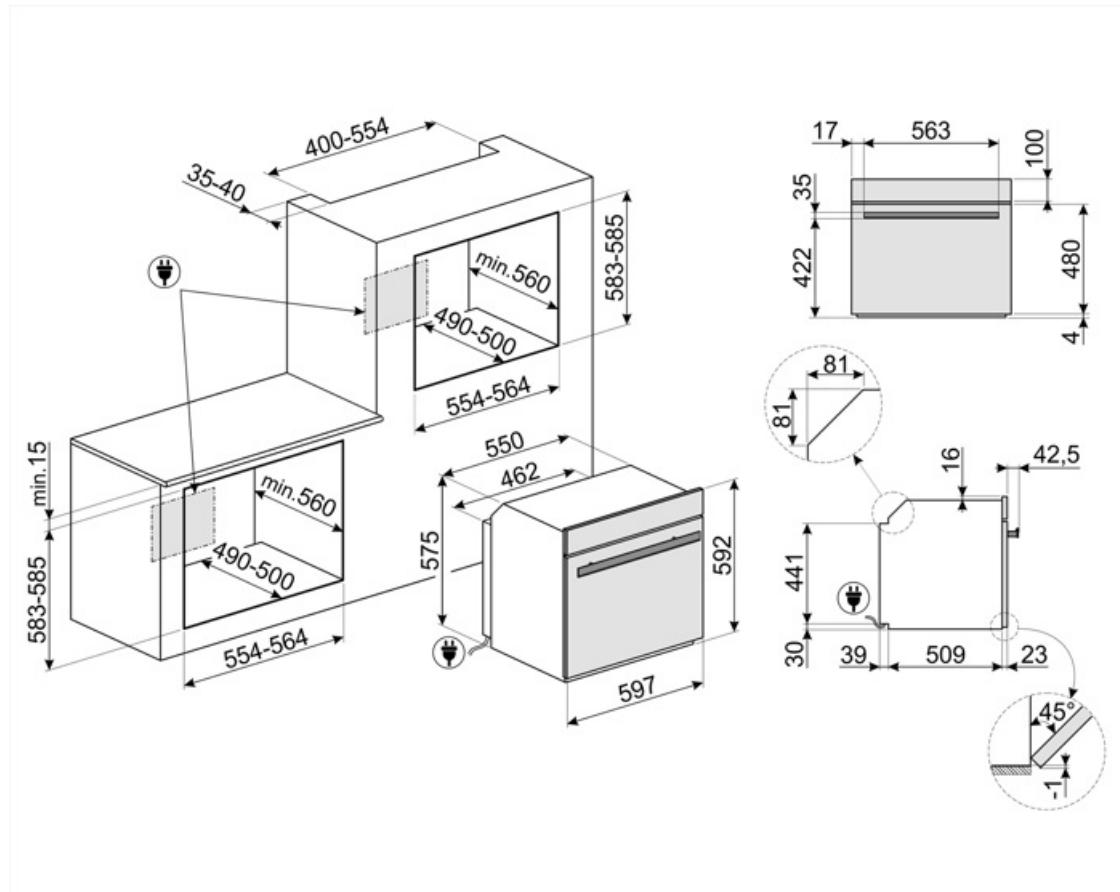


Решетка с ограничителем	2	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие полного выдвижения	1
		Температурный щуп	Да, одна точка

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В
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

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

GTP



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

PALPZ



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



PR3845N

Соединительная планка для установки
духовых шкафов в колонну, черная

PR3845X



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



STONE2

Аксессуар	Описание	Изображение
BN620-1	Эмалированный противень, глубина 20 мм	
BN640	Эмалированный противень, глубина 40 мм	
GTP	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	
PALPZ	Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм	
PR3845N	Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная	
PR3845X	Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.	
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 пекь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Простое руководство по использованию



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.



A+: класс энергоэффективности A+ 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 четвертым 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.



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.



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.



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.



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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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.



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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Соединение WI-FI



Дисплей VIVO ScreenMax



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. Особенno подходит для замороженных продуктов.