

SFPR9604NR







Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

ЕАN-код

Компактный по высоте, 90 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый Пиролитическая очистка

8017709258221



Эстетика

ЭстетикаDolce Stil NovoЦветЧерныйОтделкаГлянцевыйДизайнПлоскийФурнитураМедныйМатериалСтекло

Тип стекла Дверца Ручка Ручки Логотип

Eclipse Полностью стеклянная

Dolce Stil Novo Черный Накладной

Управление



Вид дисплея (технология) Управление

Дисплей

Сенсорное

Количество языков на дисплее

Языки на дисплее

13

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



подсветки

Тип подсветки

Галогенная

Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой (2) Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Гриль + нагрев сзади + конвекция Нижний нагрев + конвекция Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Функции очистки Пиролиз ЕСО-пиролиз Опции Другие опции Программирование Отсрочка включения и SmartCooking, времени Поддержание тепла, Есо автоматическое отключение Light, Выбор языка, в конце приготовления Цифровой дисплей с часами, Таймер поминутный Да Вкл./выкл. звука Блокировка управления Да Smart cooking Да Режим Showroom Да Технические характеристики 30°C Минимальная **Автоматическое** Да температура отключение при открытой дверце 280°C Максимальная температура Открывание дверцы Стандартное открывание Холодная Количество уровней Дверца приготовления Съемная дверца Да Количество 3 Внутреннее стекло Да конвекторов дверцы сплошное 2 Количество ламп Внутренние стекла

SMEG SPA 13.12.2025

дверцы съемные

Петли Soft Close

дверцы

Количество стекол

Да

4

Да



Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Да

Мощность ламп подсветки

40 BT

Освещение при открытой дверце Да

Мощность нижнего нагревательного элемента

1700 BT

Мощность верхнего нагревательного

элемента

1200 BT

Мощность гриля Мощность большого 1700 BT

гриля

2900 Вт

Мощность кольцевого

1550 BT

нагревательного элемента

Мощность кольцевого

нагревательного элемента №2

1550 BT

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+

энергоэффективности

Полезный объем 85 л Потребление энергии за 0,74 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 2,66 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4,64 МДж

Тангенциальная

283x724x418 mm

Эмаль Ever Clean

Электронный

Двойной

Да

цикл с принудительной конвекцией

Система охлаждения

Канал охлаждения

Снижение скорости

камеры (ВхШхГ)

Регулировка

температуры

камеры

системы охлаждения Размеры внутренней

Материал внутренней

Потребление энергии за 1,29 кВт/ч

цикл с принудительной конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81,3 %

1

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте



Решетка с 1 ограничителем Противень 1 эмалированный

глубокий (40 мм)

Решетка для противня Телескопические 1 направляющие полного выдвижения

Электрическое подключение

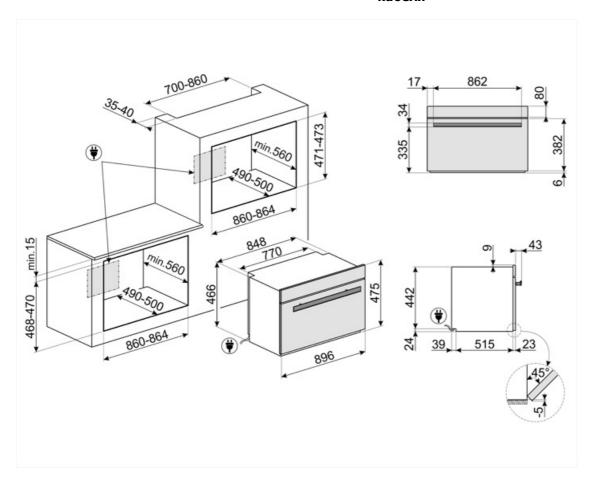
Напряжение 220-240 B Сила тока 15 A

Частота тока 50/60 Гц



Номинальная мощность 3300 Вт

Длина электрического 115 см **кабеля**





Совместимые Аксессуары

BNP608T



Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



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



Symbols glossary



Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всех внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



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



Простое руководство по использованию



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



Электрический



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 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.



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.



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.



Компактные приборы высотой 48 см. Идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступны в нескольких типах и в различных стилях.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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.



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.



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.



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.



Воздух при 40°С 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 4 разных уровня 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.