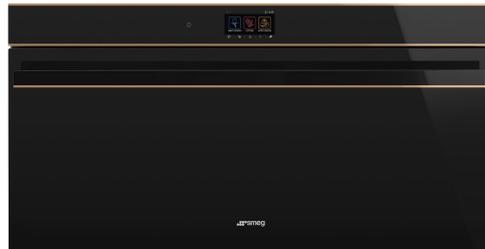


SFPR9604TNR



Категорія	Компактний 90 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709299705



Естетика

Естетика	Dolce Stil Novo	Тип скла	Затемнене
Колір	Чорний	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Dolce Stil Novo
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Фурнітура	Колір міді	Логотип	Накладний
Матеріал	Скло		

Управління



Тип дисплея	VivoScreen	Кількість мов на дисплеї	11
Вид дисплея	TFT	Мови на дисплеї	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Налаштування управління	Сенсорне управління		

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	10
Задані рецепти	48
Персональні рецепти	64

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентильований гриль	Нижній нагрів	Вентильований нижній нагрів
Функція "піца"		

Інші функції

Розморожування за часом	Розморожування за вагою	Підняття тіста
Підтримання тепла	Сушка посуду / підігрів	Шабат

Функції очищення

Піроліз

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Режим Showroom	Так
Таймер	Так	Режим відео, демо-підручник	Так
Лічильник хвилин	2	Візуальна допомога	Так
Блокування управління	Так	Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість	Швидке попереднє розігрівання	Так
Система "Умное приготовление"	Так	Управління підігрівом	Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)	70 l	Потужність кільцевого нагрівального елемента	1550 Вт
Мінімальна температура	25 °C	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Максимальна температура	280 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Кількість рівнів приготування	4	Дверцята	Холодні дверцята
Подвійний вентилятор	3		
Кількість ламп	2		

Тип ламп підсвічування	Галогенна	Знімні дверцята	Так
Змінне підсвічування	Так	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Кількість стекол в дверцятах	4
Потужність нижнього нагрівального елемента	1700 Вт	Петлі Soft Close	Так
Потужність верхнього нагрівального елемента	1200 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність грилю	1700 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність великого грилю	2900 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність кільцевого нагрівального елемента	1550 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	283x724x418 мм
		Тип контролю температури	Електронний
		Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	4,64 МДж
Корисний об'єм	85 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	1,29 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	0,74 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	2,66 МДж	Клас енергоефективності	81,3 %

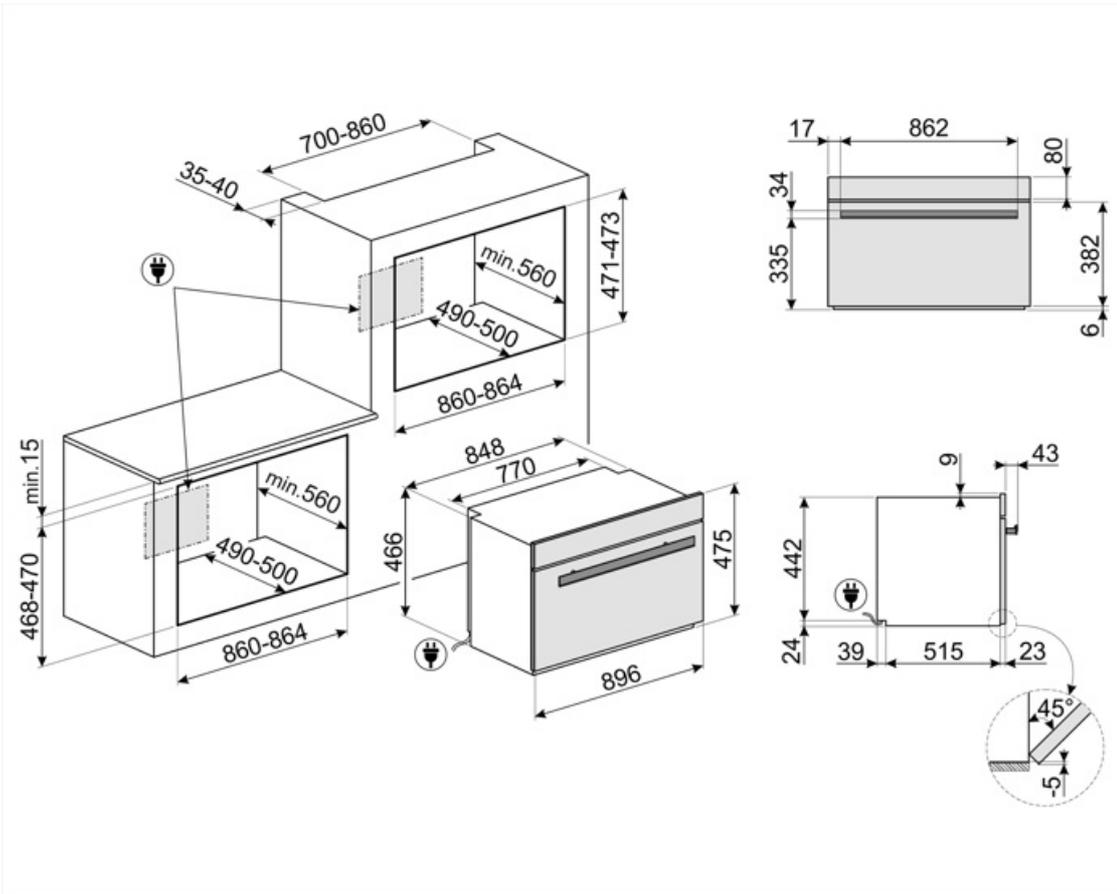
Акcesуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	1	Решітка для дека	1
Деко емальоване глибоке (40 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3300 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	15 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

BNP608T

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



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.



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.



Дверца с четверным остеклением



Электрический



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



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.



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.



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.



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.



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 поджаривания.



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.

-  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
-  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.
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог їудаїзму, щодо дня відпочинку.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
-  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.
-  48 cm 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.
-  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.
-  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.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  85 lt Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



INSTANT GO: активация цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів.