

SFPR9604TNR







КатегоріяКомпактний 90 смСімейство продуктівДухова шафаЕнергоживленняЕлектричнийДжерело нагріванняЕлектрика

 Метод приготування
 Термовентильований

 Система очищення
 Піролитичне очищення

Код EAN 8017709299705



Естетика

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

Управління

Налаштування

управління



 Тип дисплея
 VivoScreen
 Кількість мов на дисплеї
 11

 Вид дисплея
 TFT
 Мови на дисплеї
 Ita

Сенсорне управління

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

Програми/ Функції

 Кількість функцій приготування
 10

 Задані рецепти
 48

 Персональні рецепти
 64



Кількість рівнів

Подвійний вентилятор

Тип ламп підсвічування

Змінне підсвічування

приготування

Кількість ламп

4

3

2

Так

Галогенна

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 Підняття тіста Розморожування за часом Розморожування за вагою Підтримання тепла Сушка посуду / підігрів Шабат Функції очищення Піроліз Опції Опція програмування Відкладений старт і Режим Showroom Так часу відключення у кінці Режим відео, демо-Так приготування підручник Таймер Так Візуальна допомога Так Лічильник хвилин 2 **Хронологія** Так, останні 10 Блокування управління Так використаних функцій Інші опції Підтримання тепла, Есо Швидке попереднє Так light, Вибір мови, Цифровий розігрівання дисплей з годинником, Управління підігрівом Так Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість Так Smart cooking Технічні характеристики .4: 水水 25 °C Мінімальна **Автоматичне** Так температура відключення нагрівальних елементів 280°C Максимальна при відкритих температура

SMEG SPA 30.11.2025

дверцятах

Дверцята

Знімні дверцята

скло дверцят

Суцільне внутрішнє

Відкривання дверцят

Традиційне

Так

Так

Холодні дверцята



Потужність підсвітки 40 BT Освітлення при Так

відкритих дверцятах Потужність нижнього

1700 BT нагрівального елементу

Потужність верхнього нагрівального елементу

Потужність грилю 1700 BT Потужність великого 2900 BT

грилю

Потужність кільцевого 1550 BT нагрівального елементу 1550 BT

Потужність кільцевого нагрівального елементу Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол в дверцятах

Петлі Soft Close

Система охолодження

Канал охолодження Зниження швидкості системи охолодження

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Матеріал внутрішньої камери

283x724x418 mm

Тангенціальна

Подвійний

4

Так

Так

Електронний

Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання

0,74 кВт/ч

2,66 МДж

1200 BT





Клас Α+ енергоефективності

Корисний об'єм 85 л

Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з

природною вентиляцією Споживання енергії з

примусовою конвекцією

Споживання енергії за цикл з примусовою

конвекцією (кВт) Кількість духовок

енергоефективності

Клас

1

81,3 %

4,64 МДж

1,29 кВт/ч

Аксесуари в комплекті



(KBT)

Решітка з обмежувачем 1 Деко емальоване глибоке (40 мм)

Решітка для дека 1 Телескопічні 1 спрямовувачі повного висунення

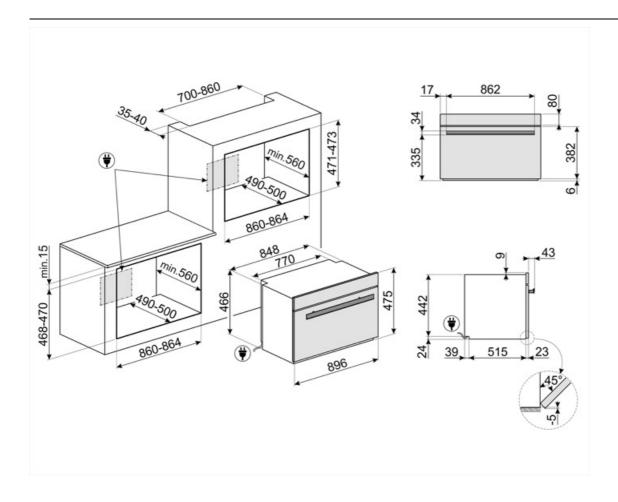
Електричне підключення

Напруга 220-240 B Сила струму (А) 15 A Номінальна потужність 3300 BT

кабелю

Частота струму (Гц) 50/60 Гц Довжина електричного 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.



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



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 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



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 + 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.



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.



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



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.



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.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей VIVOScreen



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.





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