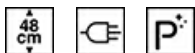
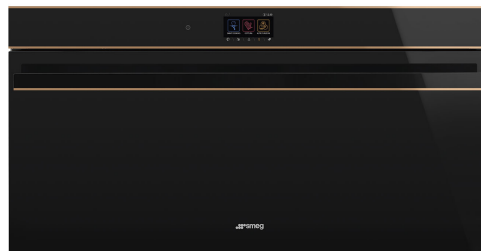


# SFPR9604TNR




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



## Естетика

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











## Управління

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







## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	10
<b>Задані рецепти</b>	48
<b>Персональні рецепти</b>	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



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

## Технічні характеристики



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

Тип ламп підсвічування	Галогенна	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Змінне підсвічування	Так	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Кількість стекол в дверцятах	4
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Петлі Soft Close	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність грилю	1700 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність великого грилю	2900 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	283x724x418 мм
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1550 Вт	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 всей внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



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



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



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Разморозивание 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 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°C. 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.

 <p>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.</p>	 <p>Компактные приборы высотой 48 см. Идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступны в нескольких типах и в различных стилях.</p>
 <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p>	 <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p>
 <p>Подогрев пищи</p>	 <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p>
 <p><b>ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:</b> 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.</p>	 <p>Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.</p>
 <p>Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.</p>	 <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p>
 <p><b>ШАБАТ:</b> функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог їдаїзму, щодо дня відпочинку.</p>	 <p>Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.</p>
 <p>В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.</p>	 <p>Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.</p>
 <p>Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.</p>	 <p>Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>
 <p>Дисплей VIVOScreen</p>	 <p>Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.</p>



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.