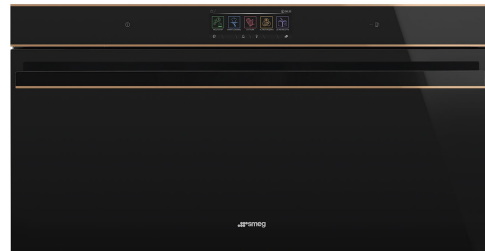


SFPR9606WTPNR



| | |
|--|-----------------------------|
| Категория | Компактный по высоте, 90 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Нагрев сзади с конвекцией |
| Система очистки | Пиролитическая очистка |
| Международный артикул (EAN-код) | 8017709276164 |



Эстетика

| | | | |
|------------------|--|-------------------|--|
| Эстетика | "Сладостный новый стиль" (Dolce Stil Novo) | Тип стекла | Инверсионное |
| Цвет | Черный | Дверца | Полностью стеклянная |
| Отделка | Глянцевый | Ручка | "Сладостный новый стиль" (Dolce Stil Novo) |
| Дизайн | Плоский | Ручки | Черный |
| Фурнитура | Медный | 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 | Нагрев сзади с конвекцией |
| Турбо | Экономичный | 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 | Система "Умное приготовление" | Да |
| Таймер поминутный | Да | Демонстрационный режим | Да |
| Счетчик минут | 3 | Режим видео, демо-учебник | Да |
| Блокировка управления | Да | Электронное руководство | Да |
| Другие опции | Поддержание тепла, Умная подсветка, 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



| | | | |
|---|--------|--|---------------------------------|
| Объем (л) | 85 l | Мощность кольцевого нагревательного элемента №2 | 1550 Вт |
| Минимальная температура | 30 °C | Автоматическое отключение при открытой дверце | Да |
| Максимальная температура | 280 °C | Открывание дверцы Дверца | Стандартное открывание Холодная |
| Количество уровней приготовления | 4 | Съемная дверца | Да |

| | | | |
|---|------------|--------------------------------------|----------------------|
| Количество конвекторов | 3 | Внутреннее стекло дверцы сплошное | Да |
| Количество ламп подсветки | 2 | Внутренние стекла дверцы съемные | Да |
| Тип подсветки | Галогенная | Количество стекол дверцы | 4 |
| Возможность самостоятельной замены ламп освещения | Да | Петли "Плавное закрывание" | Да |
| Мощность ламп подсветки | 40 Вт | Система охлаждения | Тангенциальная |
| Освещение при открытой дверце | Да | Канал охлаждения | Двойной |
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1700 Вт | Снижение скорости системы охлаждения | Да |
| Мощность верхнего нагревательного элемента | 1200 Вт | Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) | 283x724x418 мм |
| Мощность гриля | 1700 Вт | Регулировка температуры | Электронный |
| Мощность большого гриля | 2900 Вт | Материал внутренней камеры | Эмаль лёгкой очистки |
| Мощность кольцевого нагревательного элемента | 1550 Вт | | |

Производительность/ Энергопотребление



| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Класс энергоэффективности | A+ | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 4,64 МДж |
| Полезный объем | 85 л | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 1,29 кВт/ч |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 0,74 кВт/ч | Количество духовых шкафов | 1 |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 2,66 МДж | Индекс энергоэффективности | 81,3 % |

Аксессуары в комплекте

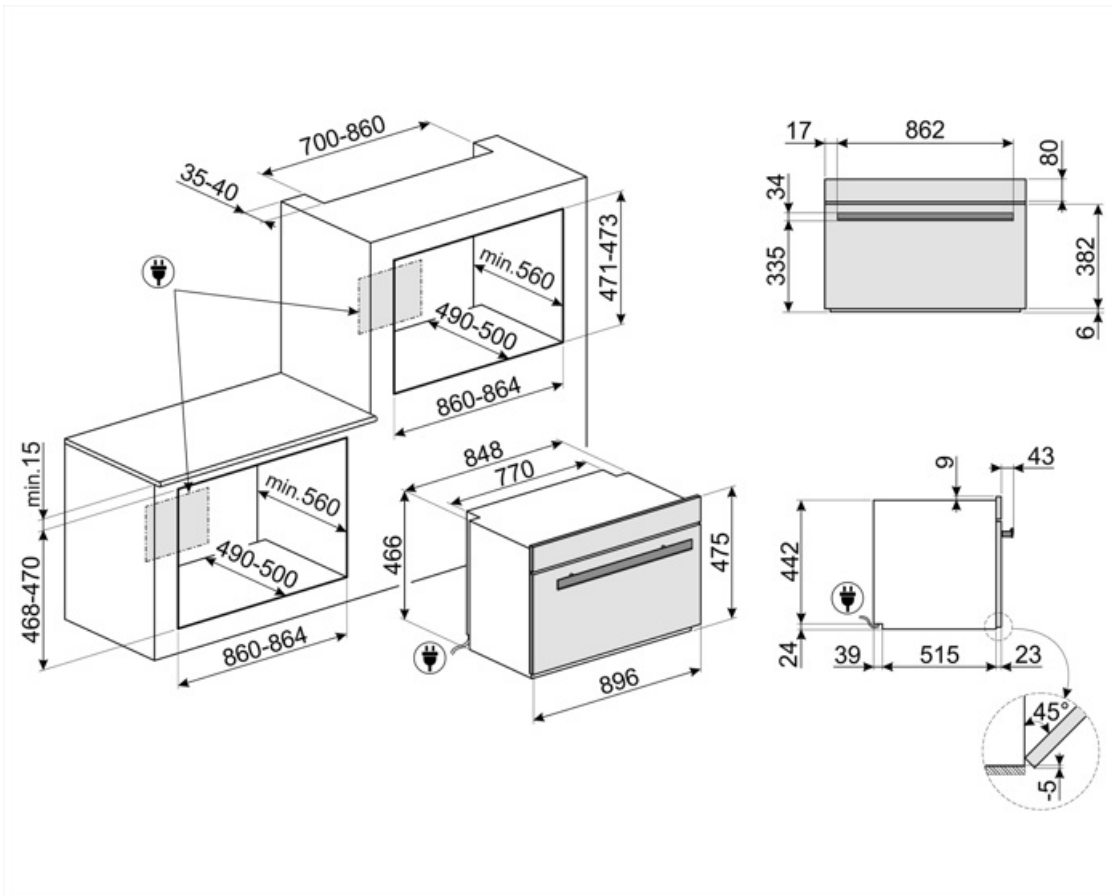


| | | | |
|--|---|---|----------------|
| Решетка с ограничителем | 1 | Телескопические направляющие полного выдвижения | 1 |
| Противень эмалированный глубокий (40 мм) | 1 | Температурный щуп | Да, одна точка |
| Решетка для противня | 1 | | |

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В
Тип электрической вилки Нет
Сила тока 15 А

Номинальная мощность 3300 Вт
Частота тока 50/60 Гц
Длина электрического кабеля 150 см













Совместимые Аксессуары

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.
-  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
-  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 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 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.














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.

- | | |
|--|---|
|  <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>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.</p> |  <p>Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.</p> |
|  <p>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.</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>Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.</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 "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.</p> |  <p>Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью специального приложения можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).</p> |
|  <p>Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.</p> |  <p>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.</p> |



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.



Соединение вай-фай



6,3-дюймовый Цветной сенсорный дисплей — это самый полный и совершенный цветной сенсорный интерфейс для автоматического управления программами приготовления



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. Особенно подходит для замороженных продуктов.