

# SFPR9606WTPNR







Категория Компактный по высоте, 90 см

 Семейство продуктов
 Духовой шкаф

 Источник питания
 Электрический

 Источник нагрева
 Электрический

 Способ приготовления
 Термовентилируемый

 Система очистки
 Пиролитическая очистка

Стекло

**ЕАN-код** 8017709276164



#### Эстетика

Dolce Stil Novo Тип стекла Эстетика **Eclipse** Черный Цвет Дверца Полностью стеклянная Отделка Глянцевый Ручка Dolce Stil Novo Плоский Дизайн Ручки Черный Медный Логотип Накладной Фурнитура

#### **Управление**

Материал



 Тип дисплея
 VivoScreen max
 Количество языков на дисплее
 11

 Вид дисплея (технология)
 Дисплей
 дисплее
 Italiano, English (UK), Français (FR), Nederla

 Управление
 Обновленное сенсорное
 Français (FR), Nederla

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

## Программы/ функции

 Количество функций приготовления
 10

 Автоматические программы
 48

 Персональные рецепты
 64

управление



температура

приготовления

Количество уровней

#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Поддержание тепла Подогрев посуды Функции очистки Пиролиз Опции Программирование Отсрочка включения и Smart cooking Да времени автоматическое отключение Режим Showroom Да в конце приготовления Режим видео, демо-Да Таймер поминутный Да учебник 3 Счетчик минут Электронное Да Блокировка управления Да руководство Другие опции Поддержание тепла, Есо **Хронология** Да, последние 10 Light, Выбор языка, использованных функций Цифровой дисплей с часами, Быстрый Да Вкл./выкл. звука, Громкость предварительный звука, Освещение разогрев Термощуп Да Быстрый старт Да Да, до трех этапов Пошаговое приготовление приготовления Технические характеристики \*\* .4: Минимальная 30 °C **Автоматическое** Да температура отключение при открытой дверце 280°C Максимальная

SMEG SPA 08.12.2025

Открывание дверцы

Съемная дверца

Внутреннее стекло

дверцы сплошное

Дверца

Стандартное открывание

Холодная

Да

Да



**Количество** 3 **конвекторов** 

**Количество ламп** 2 подсветки

**Тип подсветки** Галогенная **Возможность** Да

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

**Мощность ламп** 40 Вт подсветки

**Освещение при** Да **открытой дверце** 

**Мощность нижнего** 1700 Вт

мощность нижнего нагревательного элемента

Мощность верхнего нагревательного элемента

**Мощность гриля** 1700 Вт **Мощность большого** 2900 Вт

Мощность большого гриля

Мощность кольцевого нагревательного

нагревательного элемента

Мощность кольцевого нагревательного

нагревательног элемента №2 Внутренние стекла Да дверцы съемные Количество стекол 4 дверцы

**Петли** Soft Close Да

 Система охлаждения
 Тангенциальная

 Канал охлаждения
 Двойной

 Снижение скорости системы охлаждения
 Да

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры

Материал внутренней камеры 283x724x418 мм

Электронный

Эмаль Ever Clean

## Производительность/ Энергопотребление

1200 BT

1550 BT

1550 BT





**Класс** А+ 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

цикл с принудительной конвекцией

Потребление энергии за 1,29 кВт/ч цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

**Индекс** 81,3 %

энергоэффективности

## Аксессуары в комплекте





 Решетка с ограничителем
 1

 Противень змалированный глубокий (40 мм)
 1

Решетка для противня

Телескопические направляющие полного

выдвижения

Температурный щуп

Да, одна точка



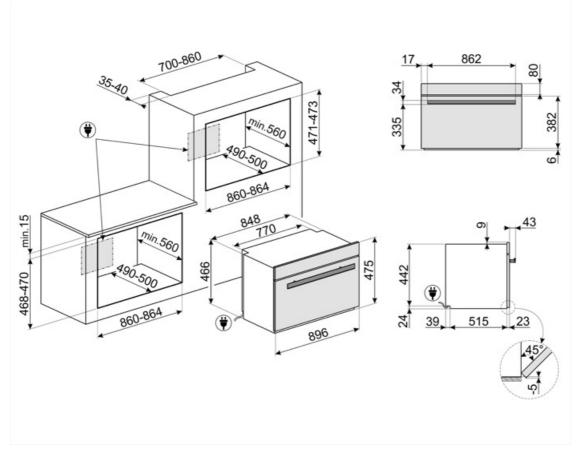
## Электрическое подключение

Напряжение220-240 BСила тока15 A

 Частота тока
 50/60 Гц

 Длина электрического
 150 см

Номинальная мощность 3300 Вт кабеля





# 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 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.



Дисплей VIVOScreenMax



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.

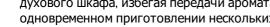


Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности 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 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.



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



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.



Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью приложения SmegConnect можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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.



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.



Соединение WI-FI





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.