

SFP6101TB3





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления Система очистки

ЕАN-код

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый Пиролитическая очистка

8017709329334



Эстетика

Эстетика

Цвет Дизайн Материал

Тип стекла

Цвет шелкографии

Тип шелкографии

Linea

Черный Плоский Стекло

Прозрачное Серый

Символы

Дверца

Ручка Ручки

Логотип Поворотные

переключатели

Цвет переключателя

Полностью стеклянная

Linea Черный

Шелкография

Linea

Черный

Управление



Тип дисплея Вид дисплея (технология) CompactScreen LCD-дисплей

Управление Количество переключателей Поворотные переключатели

Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



освещения

Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний + задний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Другие функции Шаббат Размораживание по времени Поднятие теста Функции очистки Пиролиз Опции Программирование Поддержание тепла Отсрочка включения и Другие опции времени автоматическое отключение Режим Showroom Да в конце приготовления Быстрый Да Таймер поминутный Да предварительный разогрев Счетчик минут Блокировка управления Да Технические характеристики 回 30 °C Минимальная Холодная Дверца температура Да Съемная дверца 280°C Максимальная Внутреннее стекло Да температура дверцы сплошное 5 Количество уровней Внутренние стекла Да приготовления дверцы съемные Количество 1 Количество стекол 4 конвекторов дверцы Количество ламп 1 Петли Soft Close Да подсветки Система охлаждения Тангенциальная Тип подсветки Галогенная Двойной Канал охлаждения Возможность Да самостоятельной Снижение скорости Да системы охлаждения замены ламп

SMEG SPA 08.12.2025

пиролизе

Блокировка дверцы при Да



Мощность ламп

40 BT

Да

Да

подсветки

Освещение при

открытой дверце

Мощность нижнего нагревательного

элемента

Мощность гриля 1800 BT 2000 BT Мощность кольцевого

нагревательного

элемента

Автоматическое отключение при открытой дверце

Открывание дверцы

1200 BT

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры

Материал внутренней

камеры

360x460x425 mm

Электронный

Эмаль Ever Clean

Производительность/ Энергопотребление

Стандартное открывание





Класс A+ энергоэффективности

Полезный объем 70 л Потребление энергии за 1,09 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,45 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,68 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем 1

Противень эмалированный глубокий (40 мм) 1

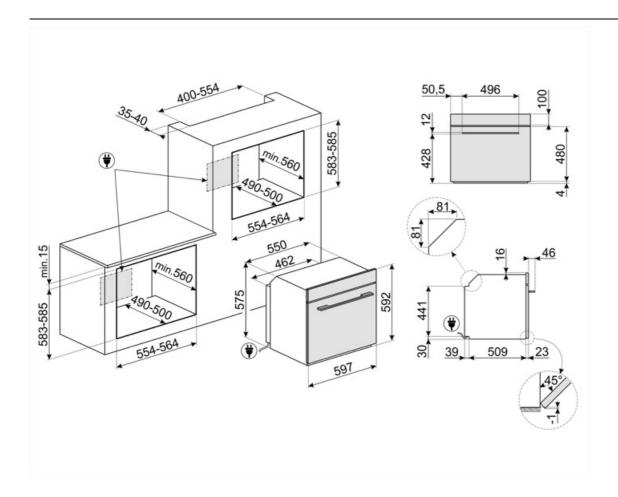
Электрическое подключение

Напряжение 220-240 B Сила тока 13 A Номинальная мощность 3000 Вт

Частота тока 50/60 Гц Длина электрического 150 см

кабеля







Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм





Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

PR3845X

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430





Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.

STONE2





Symbols glossary



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.



Дисплей COMPACT screen



Электрический



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



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



Дверца с четверным остеклением



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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



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.



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.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.





Soft close: 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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.