

# SFP6606WSPNX







**Категория** 60 см

 Семейство продуктов
 Духовой шкаф

 Источник питания
 Электрический

 Источник нагрева
 Электрический

 Способ приготовления
 Комбинированный с паром

 Система очистки
 Пиролитическая очистка

**ЕАN-код** 8017709262938



### Эстетика

 Эстетика
 Dolce Stil Novo
 Тип стекла
 Eclipse

 Цвет
 Черный
 Дверца
 Полностью стеклянная

 Отделка
 Глянцевый
 Ручка
 Dolce Stil Novo

 Дизайн
 Плоский
 Ручки
 Черный

Фурнитура Нержавеющая сталь Логотип

Материал Стекло

## **Управление**



 Тип дисплея
 VivoScreen max
 Количество языков на дисплей
 11

 Вид дисплея
 Дисплей
 дисплее

(технология) Языки на дисплее

управление

Управление Обновленное сенсорное

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

Накладной

## Программы/ функции

 Количество функций приготовления
 15

 Автоматические программы
 53

 Количество уровней подачи пара
 3

 Персональные рецепты
 64



## Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний + задний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Функции приготовления с пароувлажнением Вентилируемый Термо-вентилируемый Нижний + задний нагрев + конвекция Гриль + конвекция Турбо Другие функции пара /M Очистка резервуара Слив воды Залив воды [D] Очистка от накипи Другие функции Размораживание по времени Поднятие теста Размораживание по весу 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 **Хронология** Да, последние 10

SMEG SPA 29.11.2025

использованных функций



Другие опции SmartCooking,

> Поддержание тепла, Есо Light, Выбор языка,

Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость

звука, Освещение

Термощуп Да

Пошаговое Да, до трех этапов приготовления приготовление

Быстрый Да предварительный

разогрев

Быстрый старт Да

## Технические характеристики























Дверца

Минимальная температура Максимальная

температура Количество уровней

приготовления Количество конвекторов Количество ламп

подсветки

Тип подсветки

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Мощность ламп подсветки

Освещение при

открытой дверце

Мощность нижнего нагревательного

элемента

Мощность верхнего нагревательного

элемента

Мощность гриля Мощность большого 2700 BT гриля

Мощность кольцевого нагревательного

элемента

**Автоматическое** отключение при открытой дверце

Открывание дверцы

30 °C

280°C

5

2

Галогенная

Да

40 BT

Да

1200 BT

1000 BT

1700 BT

2000 BT

Да

Стандартное открывание

#### Внутреннее стекло Да дверцы сплошное

Внутренние стекла дверцы съемные

Съемная дверца

Количество стекол дверцы

Петли Soft Close

Система охлаждения Тангенциальная

Двойной Канал охлаждения Снижение скорости Да

системы охлаждения Блокировка дверцы при Да

пиролизе

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка Электронный

температуры

Материал внутренней

камеры Залив воды

360x460x425 mm

Эмаль Ever Clean

Объем резервуара для

воды

Fill & Hide, автоматический 160 мл

Холодная

Да

Да

4

## Производительность/ Энергопотребление







Класс А+

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

1

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

**Индекс** 81 %

энергоэффективности

## Аксессуары в комплекте





**Решетка с** 2 **ограничителем** 

Противень эмалированный (20 мм)

Противень

эмалированный глубокий (40 мм)

 Решетка для противня
 1

 Телескопические
 1

направляющие полного

выдвижения

Температурный щуп Да, одна точка

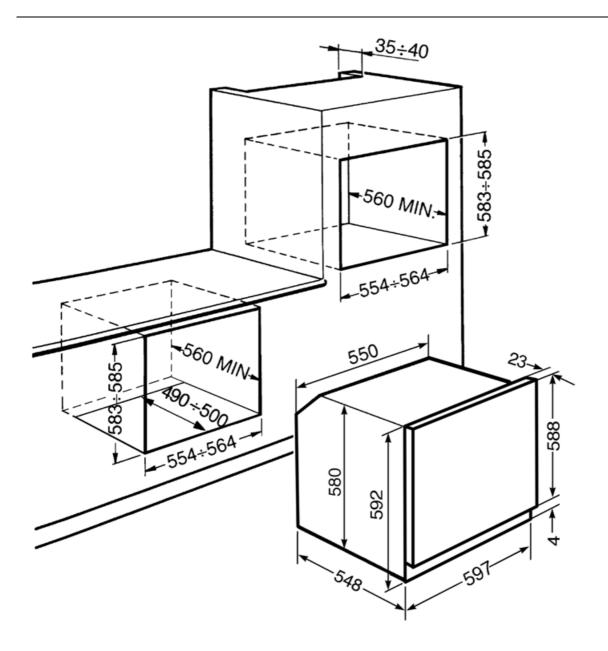
## Электрическое подключение

Напряжение220-240 BСила тока13 AНоминальная мощность3000 BT

**Частота тока** 50/60 Гц **Длина электрического** 115 см

кабеля







## Совместимые Аксессуары

### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм

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

AISI430

GTP

#### **PALPZ**



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.

#### BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

### GTT



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

### PR3845N



Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

### 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.



Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.



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.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Дисплей VIVOScreenMax



Дверца с четверным остеклением



Простое руководство по использованию



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°С 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 + 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.



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



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.



Залив и слив воды



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.



Гриль с конвекцией + пар: для создания идеально прожаренного мяса. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Кольцевой + нижний нагрев с пароувлажнением: идеально подходит для печенья и пирогов с заварным кремом. Благодаря этой функции основа будет хрустящей, а начинка не высохнет из-за дополнительной влажности в рабочей камере.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Турбо с пароувлажнением: для создания идеально прожаренного мясного ассорти. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным, а тепло от турбо-функции создает карамелизированные ароматы, которые мы знаем и любим.



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 5 разных уровней приготовления.



Духовка SMART STEAM предлагает на выбор 3 уровня пара и 5 функций приготовления с функцией ПАРА. Вода загружается в духовку перед приготовлением через автоматическую телескопическую трубку, а пар генерируется снаружи и вводится непосредственно во внутреннюю камеру. Духовка рассчитывает точное количество воды, необходимое для желаемого приготовления, до 160 мл, и пар автоматически подается в духовку, импульсно во время приготовления, в зависимости от настройки.



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.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Соединение WI-FI



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.