

S06101S2B3







Категорія

Сімейство продуктів Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування

Тип

Система очищення

Код EAN

60 см

Духова шафа Електричний Електрика

Комбінований з пароваркою

SteamOne

Парове очищення 8017709326937



Естетика

 Естетика
 Linea

 Колір
 Чорний

 Оздоблення
 Глянцевий

 Дизайн
 Плаский

 Матеріал
 Скло

 Тип скла
 Прозоре скло

Колір серіографії Сірий

Тип серіографії

Дверка

Ручка

Колір ручки Логотип

Перемикачі

Колір перемикачів

Символи

Суцільне скло

Linea (минимализм)

Чорний Серіографія

Linea

Чорний матовий

Управління



Тип дисплея Вид дисплея CompactScreen

LCD

Налаштування управління

Кількість перемикачів

Перемикачі

2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

11



Кількість рівнів

приготування

5

Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція ECO Turbo Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Термовентильований нижній нагрів Функція "піца" Функції пару Статичний Вентильований Інші функції пару Злив води Очищення від накипу Інші функції Підняття тіста Розморожування за часом Шабат Функції очищення Парове очищення Опції Інші опції Опція програмування Відкладений старт і часу відключення у кінці Режим Showroom Так приготування Швидке попереднє Так Таймер Так розігрівання Лічильник хвилин 1 Технічні характеристики Мінімальна 30°C Знімні дверцята Так температура Суцільне внутрішнє Так Максимальна 280°C скло дверцят температура Внутрішнє скло дверцят Так

SMEG SPA 13.11.2025

знімне

дверцятах

Кількість стекол в

3



Подвійний вентилятор

Кількість ламп 1

Тип ламп підсвічування Галогенна

Змінне підсвічування Так Потужність підсвітки 40 BT Освітлення при Так

відкритих дверцятах

Потужність нижнього 1200 BT

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність кільцевого нагрівального елементу

Автоматичне відключення

нагрівальних елементів

при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Дверцята

Петлі Soft Close

Повітряпровід Система охолодження Канал охолодження

Пароварки, модельный

ряд

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Матеріал внутрішньої

камери

Заливання води Місткість резервуара Так

Фіксований Тангенціальна Одинарний

20 - 40%

353x470x401 mm

Електронний

Емаль Ever Clean

Ручной 0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання

68 л

1,15 кВт/ч

4,14 МДж

1800 BT

2000 BT

Традиційне

Регульована температура

Так





Клас A+

енергоефективності

Корисний об'єм Споживання енергії за цикл з природною

вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з

природною вентиляцією Споживання енергії з

примусовою конвекцією

Споживання енергії за цикл з примусовою

конвекцією (кВт)

Кількість духовок 81 %

енергоефективності

0,68 кВт/ч

2,45 МДж

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем 1

Глибоке емальоване

деко (50 мм)

Решітка для дека

Інше комплект для заливання

води

Електричне підключення

Напруга 220-240 B Сила струму (А) 13 A Номінальна потужність 3000 BT

(кВт)

Частота струму (Гц) 50/60 Гц Довжина електричного 150 см

кабелю



Compatible Accessories

AIRFRY AIRFRY2 BBQ Двусторонний гриль для барбекю. ET20 Подходит для приготовления сочных и Эмалированный противень, глубина хрустящих блюд в духовке с типичным 20 MM вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей. ET50 GTP2 Эмалированный противень, глубина 50 MM GTT2 GTTV2 **PALPZ** PR3845N Лопатка для пиццы с откидной ручкой Соединительная планка для установки Ширина: 315 мм Длина: 325 мм духовых шкафов в колонну, черная PR3845X SFLK1 Нержавеющая сталь с обработкой Захисне блокування против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов. **STONE** Прямоугольный огнеупорный камень STONE2 PPR2. Идеально подходит для

SMEG SPA 13.11.2025

приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье.

Размеры: $42 \times 1,8 \times 37,5$ см



Symbols glossary



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



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Электрический



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



Дверца с тройным 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°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.





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.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



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.





Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



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.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей COMPACTscreen



Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.



Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.