

# S06102S3PG







Категория

Семейство продуктов

Vitality system

Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления

Тип

Система очистки

**ЕАN-код** 

60 см

Духовой шкаф

Да

Электрический Электрический

Комбинированный с паром

Steam100

Паровая очистка

8017709326852



#### Эстетика

Эстетика

Цвет Отделка Дизайн

Материал

Тип стекла

Цвет шелкографии

Linea

Neptune Grey

Матовый Плоский

Стекло

Прозрачное Черный

Тип шелкографии

Дверца Ручка

Ручки

Логотип

Поворотные

переключатели

Символы

Полностью стеклянная Linea (минимализм)

Сатинированный металл и

черный

Шелкография

Linea

## **Управление**





Тип дисплея Вид дисплея

(технология)

EvoScreen LCD-дисплей **Управление** Количество переключателей Сенсорное 2

## Программы/ функции

Количество функций приготовления

12



#### Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Гриль большой Eco Нижний нагрев Функция "Пицца" Функции приготовления с паром Пар Вентилируемый Термовентилируемый Sous-vide Другие функции пара Очистка резервуара Слив воды Залив воды ſοj Очистка от накипи Другие функции Размораживание по времени Поднятие теста Приготовление на камне Барбекю Шаббат Аэрогриль Функции очистки Паровая очистка Опции Программирование Отсрочка включения и Термощуп Да времени автоматическое отключение **Режим** Showroom Да в конце приготовления Быстрый Да Таймер поминутный Да предварительный Счетчик минут 1 разогрев Другие опции Поддержание тепла, Есо Light, Вкл./выкл. звука, Освещение Технические характеристики

SMEG SPA 08.12.2025

Внутреннее стекло

дверцы сплошное

Да

25 °C

250 °C

Минимальная

температура

Максимальная температура



Количество уровней 5 Внутренние стекла Да приготовления дверцы съемные Количество 1 3 Количество стекол конвекторов дверцы Количество ламп 2 Петли Soft Close Да подсветки Петли Soft Open Да Тип подсветки Галогенная Воздуховод Изменяемый Возможность Да Система охлаждения Тангенциальная самостоятельной Канал охлаждения Одинарное замены ламп Снижение скорости Да освещения системы охлаждения Мощность ламп 40 BT Пароварки, модельный 20 - 100% подсветки Освещение при Да Размеры внутренней 353x470x401 мм открытой дверце камеры (ВхШхГ) Мощность нижнего 1200 BT Регулировка Электронный нагревательного температуры элемента Материал внутренней Эмаль Ever Clean Мощность гриля 1750 BT камеры Мощность кольцевого 2000 BT Залив воды Ручной нагревательного элемента Объем резервуара для 0.8 л **Автоматическое** Да воды отключение при открытой дверце Открывание дверцы Стандартное открывание Дверца Регулируемая температура Съемная дверца Да

## Производительность/ Энергопотребление

A I

Класс Потребление энергии за 1,84 МДж A++энергоэффективности цикл с принудительной

Полезный объем конвекцией 67 л Потребление энергии за 0,51 кВт/ч Потребление энергии за 0,96 кВт/ч

цикл с принудительной цикл с естественной

конвекцией конвекцией Количество духовых

Потребление энергии за 3,46 МДж шкафов цикл с естественной

конвекцией Индекс 61,4 %

энергоэффективности

## Аксессуары в комплекте

Противень глубокий из 1 Решетка с 1 ограничителем перфорированной стали (40 MM)Глубокий 1

эмалированный Температурный щуп Да, одна точка противень (50 мм)

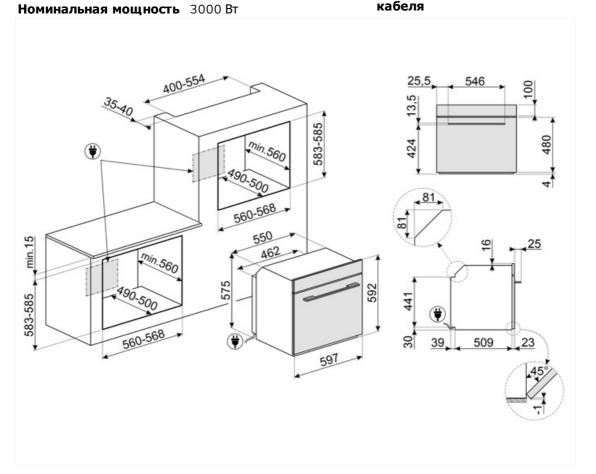
Только для Евросоюза Комплект для залива воды Решетка для противня



**Противень стальной**, 20 1 **мм** 

#### Электрическое подключение

Напряжение220-240 ВЧастота тока50/60 ГцСила тока13 АДлина электрического150 смНоминальная мошность3000 Вткабеля





#### Совместимые Аксессуары

#### **AIRFRY**

#### AIRFRY2





BBQ



Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



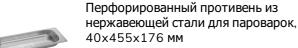
BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40х455х176 мм



**BX640P** 

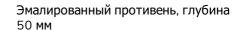
BX640PL





ET50

Эмалированный противень, глубина 20 ММ





GTTV2

ET20



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



PR3845X



SFLK1

Блокировка управления



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





STONE2

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для 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 х 1,8 х 37,5 см





# Alternative products



SO6102S3PB3 Черный



## Symbols glossary



А++: класс энергоэффективности А++ помогает сэкономить до 20% 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.



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



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



Дверца с тройным 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.



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.



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.



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.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



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.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.





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.



Подогрев пищи



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



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.



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.



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



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.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



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



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.





Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.

-	_	_	-	٠
Ш			۰	ı
ш				ı
ι				J
ш				

Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.