

SOP6101S2B3



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	Abur piroliză
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709327675



Estetică

Estetică	Linea	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	Mâner	Linea minimal
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Material	Sticlă	Logo	Silk screen
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Linea
Serigraphy colour	Grey	Controlează culoarea	Negru mat

Comenzi



Nume afișaj	CompactScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/functii

Nr. de funcții de gătit	11
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit

	Static		Ventilator asistat		Circulaire
	Turbo		Eco		Grătar mare
	Grătar ventilator (mare)		Bază		Circulaire + inferior
	Pizza				

Funcții de gătit cu abur



Circulaire

Alte funcții Steam



Ieșire apă



Îndepărtarea depunerilor minerale

Alte funcții



Dezghetare în funcție de timp



Dovadă



Sabat

Funcții de curățare



Piroliză

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală
Supraveghetor minute	Da
Temporizatorul	1
Control blocare/Siguranța copilului	Da

Pornire întârziată și gătire automată finală

Alte optiuni

Opțiunea demo
Showroom

Țineți cald

Da

Preîncălzire rapidă

Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Temperatură maximă	280 °C	Ușă interioară detasabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Nr. total de uși de sticlă	4
N. de ventilatoare	1	Balamale moi de închidere	Da
Nr. lumini	1	Coș	Fix
Tip lumină	Halogen		
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da		

Puterea de iluminare	40 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element grătar – Putere	1750 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Gama de aburi	20 - 40%
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (l x L x A)	353x470x401 mm
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Controlul temperaturii	Electronic
Ușă	Rece	Material cavității	Email mereu curat
Ușă detasabilă	Da	Încărcare cu apă	Sertar, manual
		Capacitatea rezervorului:	0,8 l

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+
Volumul net al cavității	68 l
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 KWh
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ

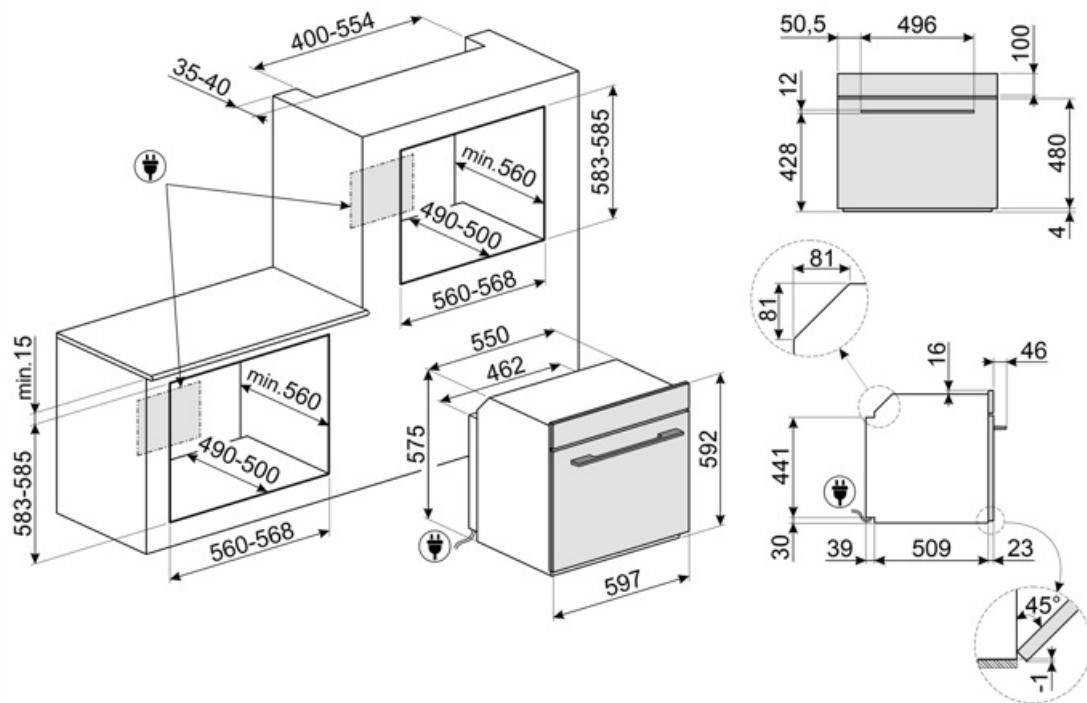
Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 KWh
Numărul de cavități	1
Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar	1	Introducere grindă	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Altele	kit de încărcare cu apă

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



Compatible Accessories

AIRFRY



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

ET20



Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



PR3845X

Otel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



STONE

Piatră refracțiară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cupor tipic pe lemn. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x I 37,5 cm.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană

SFLK1

Blocare pentru copii

Symbols glossary



Sistem manual de încărcare a apel: Este posibil să încărcați rezervorul în mai puțin de 40 de secunde. Încărcarea se face manual cu ajutorul unei pâlnii speciale incluse.



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătirea mai usoară și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variatiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carne: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai succulentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluatelor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desărarea naturală a alimentelor sărate.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Funcția de decalcificare: Este esențial să se eliminate depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necessitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.



...



Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.



Electric



Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuporului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuporului, cât și pe tăvi, făcând suprafetele cuporului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cupor.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepții pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cupoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărurilor.



Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



KEEP_WARM_72dpi



Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.



ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE

AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor stearsă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitate pentru a fi alocat



Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjitură, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.