

SOP6101S2B3







Категория

Духовой шкаф Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления Тип

Система очистки

ЕАN-код

60 см

Электрический Электрический

Комбинированный с паром Пиролитическая с паром Пиролитическая очистка

8017709327675



Эстетика

Эстетика Linea Черный Цвет Отделка Глянцевый Плоский Дизайн Стекло Материал Прозрачное Тип стекла

Цвет шелкографии Серый

Тип шелкографии

Символы Дверца Полностью стеклянная Ручка Ручки Черный Логотип Шелкография Поворотные

переключатели

Цвет переключателя

Linea (минимализм)

Linea

Черный матовый

Управление



Тип дисплея Вид дисплея (технология) CompactScreen LCD-дисплей

Управление Количество переключателей Поворотные переключатели

Программы/ функции

Количество функций приготовления

11



конвекторов

Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний + задний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Функции приготовления с паром Термовентилируемый Другие функции пара Слив воды Очистка от накипи 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 Счетчик минут разогрев 1 Блокировка управления Да Технические характеристики Минимальная 30°C Внутреннее стекло Да температура дверцы сплошное 280°C Максимальная Внутренние стекла Да температура дверцы съемные Количество уровней 5 Количество стекол 4 приготовления дверцы Количество 1 Петли Soft Close Да

SMEG SPA 07.12.2025

Воздуховод

Система охлаждения

Фиксированный

Тангенциальная



Количество ламп 1

подсветки

Галогенная Тип подсветки

Возможность самостоятельной замены ламп

освещения

Мощность ламп подсветки

Освещение при открытой дверце

Мощность нижнего

нагревательного элемента

Мощность гриля Мощность кольцевого

нагревательного

элемента

Автоматическое отключение при открытой дверце

Открывание дверцы

Дверца

Съемная дверца

Да

40 BT

Да

1200 BT

1750 BT

2000 BT

Да

Стандартное открывание

Холодная

Да

Канал охлаждения

Снижение скорости системы охлаждения

Блокировка дверцы при Да

пиролизе

Пароварки, модельный 20 - 40%

ряд

Размеры внутренней

камеры (ВхШхГ)

Регулировка температуры

Материал внутренней

камеры

Залив воды Объем резервуара для

воды

Двойной

Да

353×470×401 MM

Электронный

Эмаль Ever Clean

Ручной

0.8 л

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+

энергоэффективности

Полезный объем 68 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

ограничителем Глубокий

эмалированный противень (50 мм) Решетка для противня

Только для Евросоюза

Комплект для залива воды

Электрическое подключение

1

220-240 B

13 A

Напряжение Сила тока

Частота тока

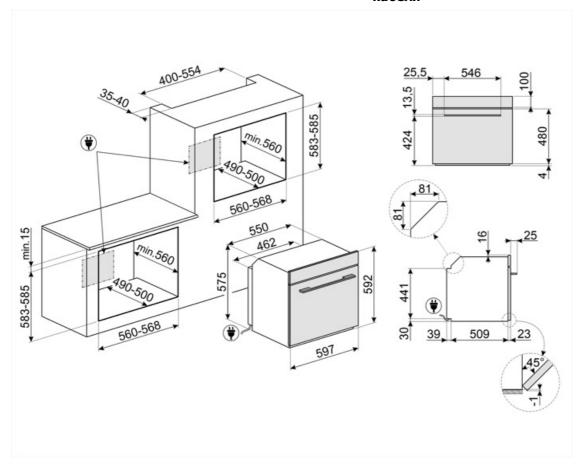
50/60 Гц



Номинальная мощность 3000 Вт

Длина электрического кабеля

150 см





Совместимые Аксессуары

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 Блокировка управления против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов. **STONE** Прямоугольный огнеупорный камень STONE2 PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других

SMEG SPA 07.12.2025

рецептов, таких как пироги или печенье.

Размеры: 42 х 1,8 х 37,5 см



Symbols glossary



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



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



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.



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.



Дисплей COMPACT screen



Дверца с четверным остеклением



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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.





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