

# SOP6101S2B3

**Категорія**

60 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Комбінований з пароваркою

**Тип**

Пиролітическая с паром

**Система очищення**

Піролітичне очищення

**Код EAN**

8017709327675



## Естетика

**Естетика**

Linea

**Тип серіографії**

Символи

**Колір**

Чорний

**Дверка**

Суцільне скло

**Оздоблення**

Глянцевий

**Ручка**

Linea (мінімалізм)

**Дизайн**

Плаский

**Колір ручки**

Чорний

**Матеріал**

Скло

**Логотип**

Серіографія

**Тип скла**

Прозоре скло

**Перемикачі**

Linea

**Колір серіографії**

Сірий

**Колір перемикачів**

Чорний матовий

## Управління

**Тип дисплея**

CompactScreen

**Налаштування**

Перемикачі

**Вид дисплея**

LCD

**управління**

2

**Кількість перемикачів**

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

11

## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль	 Нижній нагрів	 Термовентильований нижній нагрів
 Функція "піца"		

## Функції пару

 Пар термовентильований

(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)

## Інші функції пару

 Злив води	 Очищення від накипу
--	---

## Інші функції

 Розморожування за часом	 Підняття тіста	 Шабат
--	--	---

## Функції очищення

 Піроліз

## Опції



### Опція програмування часу

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

### Таймер

Так

### Лічильник хвилин

1

### Блокування управління

Так

### Інші опції

#### Режим Showroom

#### Швидке попереднє розігрівання

Підтримання тепла

Так

Так

## Технічні характеристики



### Мінімальна температура

30 °C

### Максимальна температура

280 °C

### Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Повітряпровід</b>	Фіксований
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність грилю</b>	1750 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 40%
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	2000 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята	<b>Заливання води</b>	Ручной
<b>Знімні дверцята</b>	Так	<b>Місткість резервуара</b>	0,8 л

## Продуктивність/ Енергоспоживання



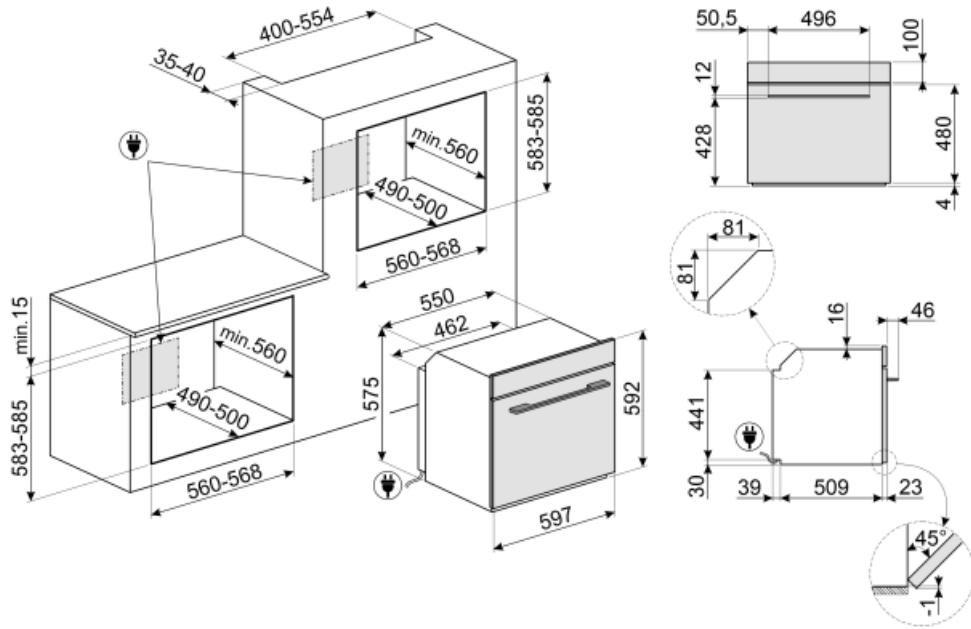
<b>Клас енергоефективності</b>	A+	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2.45 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	68 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0.68 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1.09 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	3.92 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	81 %

## Аксесуари в комплекті

<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1	<b>Інше</b>	комплект для заливання води

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (A)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см
<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт		



## Not included accessories

AIRFRY



SFLK1



PR3845X

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

GTT2



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.



PALPZ

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



GTP2



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



STONE

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 x 1,8 x 37,5 см

## Symbols glossary (ТТ)

 А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.	 Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроям для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
 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 соленных 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 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°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.	 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°C. 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.  
Наилучше подходит для блюд, требующих  
медленного приготовления.



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.



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.



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.



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



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.



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.



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 - ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:** духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, 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°C 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°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



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.