

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

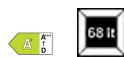
Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

11

Максимальна температура	280 °C	Внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість рівнів приготування	5	Кількість стекол в дверцятах	4
Подвійний вентилятор	1	Петлі Soft Close	Так
Кількість ламп	1	Повітряпровод	Фіксований
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Система охолодження	Тангенціальна
Змінне підсвічування	Так	Канал охолодження	Подвійний
Потужність підсвітки	40 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Блокування дверцят при піролізі	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Пароварки, модельний ряд	20 - 40%
Потужність грилю	1750 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	353x470x401 мм
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Відкривання дверцят	Традиційне	Заливання води	Ручной
Дверцята	Холодні дверцята	Місткість резервуара	0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання

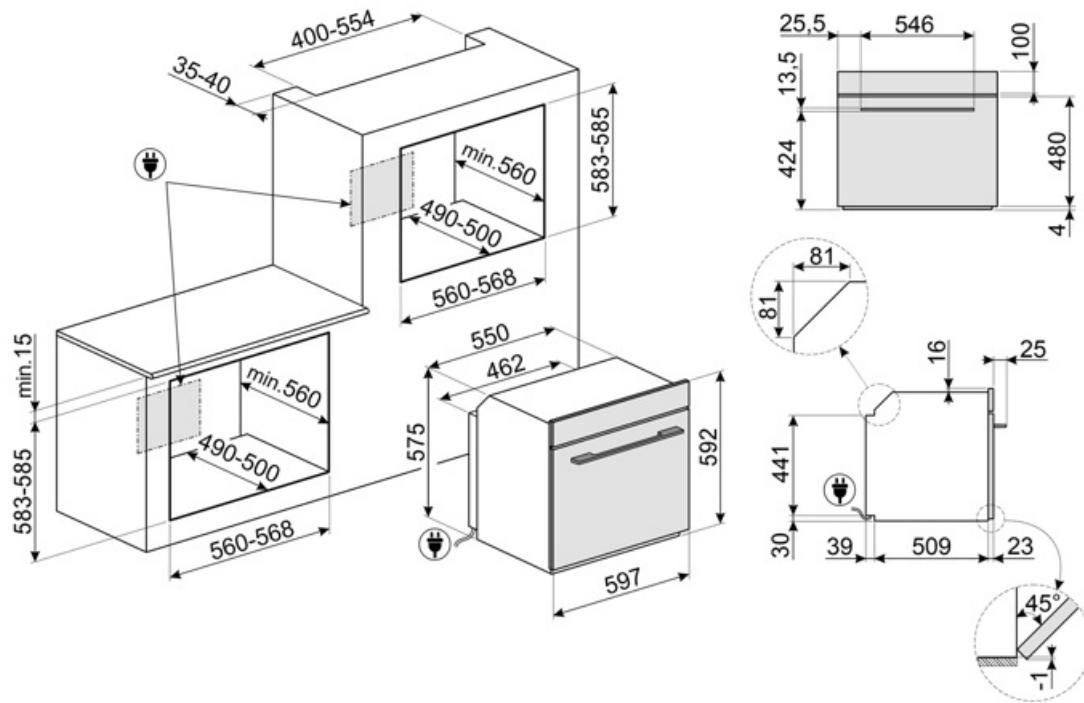
	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2.45 МДж
Клас енергоефективності		Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0.68 кВт/ч
Корисний об'єм	68 л	Кількість духовок	1
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1.09 кВт/ч	Клас енергоефективності	81 %
Споживання енергії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

Аксесуари в комплекті

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

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (A)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

AIRFRY



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.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTT2



PALPZ

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



PR3845X

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



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



AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



GTTV2



PR3845N



Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

SFLK1



Захисне блокування

STONE2



Symbols glossary



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



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



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 сообщает сам продукт.



Дверца с четвертым 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°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.



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм 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 соленых продуктов.



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



Дисплей COMPACTscreen



Электрический



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.



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.



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°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.



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